

## Erbsepüre

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

1 T grüne Schälervsen  
2 1/2 T Wasser  
3-4 EL Sojamilch  
1-2 TL Margarine  
1 Pr Pfeffer  
1 Pr Salz

- Erbsen im Wasser ca. 45 Minuten kochen.
- Eventuell überschüssige Kochflüssigkeit abgießen, Topf zurück auf den Herd stellen, um die restliche Flüssigkeit zu verdampfen.
- Margarine, Sojamilch, Pfeffer und Salz zugeben.
- Mit dem Kartoffelstampfer oder dem Pürierstab gründlich pürieren.