

## Gelbe Erbsensuppe

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

1 T gelbe Schälerbsen  
2 T Gemüsebrühe  
2 T Wasser  
1/2 Zwiebel  
2-3 EL Essig  
Pfeffer  
Salz

- Zwiebel schälen und feinschneiden.
- Erbsen und Zwiebel in 1 T Wasser und der Gemüsebrühe etwa 40 Minuten kochen.
- Eventuell zu viel verdampfte Flüssigkeit mit 1/2-1 T Wasser ergänzen.
- Pürieren.
- Mit Essig, Pfeffer und Salz abschmecken.

**Variante:** Brötchen oder Weißbrot in die Suppe brocken und auslöffeln.