

Erbsensuppe

von Iris Berger

450 g TK-Erbsen
3 T Gemüsebrühe
1 Kartoffel
1 Stange Lauch
2-3 Karotten
1 Zwiebel
Öl
1/2 T Wasser
Kräutersalz
Pfeffer
Salz

- Kartoffel schälen und würfeln und mit den Erbsen in der Gemüsebrühe 20 Minuten kochen, anschließend pürieren.
- Zwiebel fein würfeln, in Öl und mit etwas Salz glasig dünsten.
- Karotten in Scheiben schneiden und mit anbraten.
- Mit Wasser ablöschen, 2 Minuten garen.
- Lauch in Ringe schneiden, dazu, 5 Minuten dünsten.
- Alles zur Suppe geben und aufkochen.
- Mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken