



## Erbsensuppe

---

Zutaten für 4 Personen:

1 Zwiebel  
450 g Tiefkühlerbsen  
450 ml Gemüsebrühe  
50 ml Pflanzenmilch oder Kuhmilch  
1 Schuss Essig  
1 Spritzer Tabasco  
Salz und Pfeffer

Die Zwiebel wird in kleine Stücke geschnitten und goldbraun in etwas Öl angeröstet. Danach fügt man die Erbsen hinzu und lässt sie ein bis zwei Minuten mit rösten.

Mit einem Schuss Essig ablöschen und mit Gemüsebrühe aufgießen.

Die Erbsen brauchen ungefähr 10 Minuten bis sie weichgekocht sind.

Wenn sie fertig sind, wird die Suppe püriert. Zuletzt verfeinert man die Suppe mit der Milch, Tabasco, Salz und Pfeffer.

*TIPP: Ich gebe immer ein Paar Erbsen vor dem Pürieren zur Seite und füge sie später der Suppe hinzu. So hat meine Erbsensuppe auch etwas Biss.*

