

Erbsen-Suppe mit Fleisch-Klößen und Möhren-Julienne

Für zwei Personen

Für die Erbsensuppe:

200 g TK-Erbsen	1 Möhre	300 ml Gemüsefond
100 ml Sahne	Salz	Pfeffer

Für die Fleischklöße:

250 g Rinderhack	1 Ei (Größe S)	1 EL Paniermehl
3 Stängel glatte Petersilie	Muskatnuss	Salz
Pfeffer		

Für den Meerrettich-Schaum:

3 EL Milch	1 EL Sahne	1 EL Meerrettich
1 Zweig glatte Petersilie		

Für die Parmesan-Stange:

2 Scheiben TK-Blätterteig	20 g Parmesan
---------------------------	---------------

Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen.

Für die Parmesan-Stangen Blätterteigscheiben auftauen lassen. Aufgetauten Blätterteig dünn ausrollen und vier lange Rechtecke schneiden. Jedes Teigstück mit gehobeltem Parmesan bestreuen, etwas andrücken und zu einer Stange drehen. Im Ofen circa 20 Minuten knusprig backen.

Alle Zutaten für die Fleischklöße verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, Klöße formen und in leicht gesalzenem Wasser gar ziehen lassen.

Für die Suppe Erbsen im Gemüsefond weichkochen, pürieren und durch ein Sieb streichen. Zurück in den Topf geben, Sahne hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Möhre waschen und schälen, in Julienne schneiden und in einer kleinen Pfanne in etwas Fond bissfest garen.

Für den Schaum Milch, Sahne und Meerrettich verrühren und mit einem Stabmixer aufschäumen. Petersilie klein hacken.

Suppe mit der Möhren-Julienne in Tellern anrichten und mit Parmesan-Stange, Meerrettich-Schaum, Fleischklößen und Petersilie servieren.

Anke Zimmermann am 10. November 2015