

# Erbsen-Suppe mit Speck und westfälischen Mettenden

## Für zwei Personen

500 g Erbsen (TK)	1 Zwiebel	1 westfäl. Mettende
50 g Backerbsen	1 Scheibe Bacon	50 ml Weißwein
300 ml Gemüsefond	200 ml Sahne	50 g Schmand
50 g Butter	Salz	

Die Zwiebeln schälen und grob schneiden. Butter in einem Topf erhitzen.

Wurst, Zwiebeln und Erbsen 1 Minute anbraten und mit Weißwein ablöschen. Gemüsefond dazugeben und kochen, bis die Erbsen weich sind. Mettende und 100 g Erbsen herausnehmen, Sahne und Schmand hinzugeben. Die Suppe pürieren und mit Salz abschmecken. Mettende in Scheiben schneiden und den Speck in einer Pfanne knusprig ausbraten. Die Suppe mit Speck, Mettende, Erbsen und Backerbsen in einer Suppenschale zusammen servieren.

Sarah Bokop am 05. Dezember 2019