

# Erbsen-Suppe

## Für 4 Personen

2 Schalotten	10 g Butter	500 g junge Erbsen
700 ml Gemüsebrühe	Salz	100 g Schlagsahne
1/2 Knoblauchzehe	20 g Erbsensprossen	

Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden.

Die Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin glasig dünsten.

Die Erbsen und die Gemüsebrühe hinzufügen und wenige Minuten köcheln lassen, bis die Erbsen gar sind. Sie sollen ihre leuchtend grüne Farbe behalten.

Die Suppe durch ein Sieb passieren und mit Salz abschmecken.

Die Sahne steif schlagen. Die Knoblauchzehe schälen, fein reiben und unter die Sahne heben.

Die Sprossen abbrausen und abtropfen lassen.

Vor dem Servieren die heiße Suppe mit dem Pürierstab noch einmal aufschäumen, in Tassen füllen und mit einem Klecks Knoblauchsahne servieren. Mit Erbsensprossen verzieren.

Theresa Baumgärtner am 20. Mai 2019