

Kopfsalat-Erbсен-Suppe

Für 4 Personen:

100 g Kopfsalat	1 Zwiebel	1 EL Öl
50 ml Weißwein	0,75 l Gemüsebrühe	250 g grüne Erbsen, TK
100 g Sahne	Salz, Zucker	Cayennepfeffer
Muskatnuss	Minzeblätter	2 Scheiben Toastbrot
3 EL Butter	4 Sch Bauchspeck	

Den Kopfsalatblätter und die Minzeblätter waschen, durch Schleudern trocknen und in möglichst feine Streifen schneiden.

Die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden.

Das Toastbrot entrinden und in 5 mm große Würfel schneiden.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Brotwürfel darin bei milder Hitze goldbraun rösten.

Die Croutons auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Den Speck in kleine Würfel schneiden und in einer heißen Pfanne mit dem Öl goldbraun anbraten.

Die Speckwürfel auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit den Croutons vermischen.

Für die Einlage die Zwiebeln in einem Topf bei mittlerer Hitze im Öl glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, einreduzieren lassen, mit der Brühe aufgießen und 15 Minuten köcheln lassen. Die Erbsen hinzufügen und drei Minuten ziehen lassen. Die Sahne hinein geben und alles mit einem Mixer fein pürieren. Dabei darauf achten, dass nur auf der Suppenoberfläche püriert wird, damit die Erbsen nicht kaputt gehen. Abschließend mit Salz, Zucker, Cayennepfeffer und Muskat abschmecken. Abschließend Kopfsalatstreifen und Minzestreifen in eine Suppentasse füllen, darauf die Suppe verteilen und mit Speckcroutons verfeinern.

NN