

# Erbsen-Suppe mit Kartoffeln und Speck

## Für 4 Personen:

400 g getrock. grüne Erbsen	3 Kartoffeln, gewürfelt	150 g Speckwürfel
2 Möhren, in Scheiben	1 Zwiebel, fein gehackt	1 Knoblauchzehe, gepresst
1 Lorbeerblatt	Salz, Pfeffer	1 L Gemüsebrühe
Petersilie		

Die getrockneten Erbsen über Nacht einweichen.

In einem großen Topf Zwiebeln und Knoblauch in etwas Öl anbraten.

Speck hinzufügen und leicht bräunen.

Die eingeweichten Erbsen, Kartoffeln, Möhren und Lorbeerblatt hinzufügen.

Mit Gemüsebrühe auffüllen und zum Kochen bringen.

Hitze reduzieren, die Suppe köcheln lassen bis die Erbsen weich sind.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Lorbeerblatt aus der Suppe entfernen.

Die Erbsensuppe mit frischer Petersilie garniert servieren.

Probiere es mit verschiedenen Gewürzen wie Thymian oder Kreuzkümmel aus, um dem Geschmack eine individuelle Note zu verleihen.

Verwende für eine leichtere Version der Suppe Hühner- oder Gemüsebrühe anstelle von Speck.

Die Erbsensuppe darf eingefroren werden, um bei Bedarf schnell eine leckere Mahlzeit zur Hand zu haben.

NN am 29. Januar 2024