

Erbsen-Suppe

Für 4 Personen

300 g Erbsen 4 Schalotten 5 Blatt Bohnenkraut
500 ml Kalbsfond 200 ml Sahne 1 Msp. weißer Pfeffer
30 g Butter

Die Schalotten in feine Würfel schneiden und mit der Butter glasig anschwitzen. Die restlichen Zutaten hinzufügen und aufkochen. Die Erbsenmasse abpassieren, und im Mixer aufschäumen.

Björn Freitag am 10. April 2022