

Erbсенcreme-Suppe



Zutaten

500g Erbsen (TK)
1/2 l echte Gemüsesuppe oder
1 glutamatfreier Suppenwürfel
Salz, Pfeffer

Zubereitung

1/2 Liter Wasser zum Kochen bringen. Die Erbsen darin weichkochen, anschließend etwas Wasser abgießen und aufheben. Mit einem Pürierstab pürieren. Falls die Suppe zu dick ist, etwas vom Erbsen-Wasser dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und Suppenwürze abschmecken.

Bis zum Servieren leicht köcheln lassen.

Sehr klein geschnittene Tofu-Würfel, kurz und stark angebraten, eventuell mit gehackten Piri-Piri-Stückchen, passen super als Suppeneinlage zum süßlichen Erbsenaroma.