



Erbsensuppe mit Kohlsprossen & Backerbsen

Diese herzhafte Erbsensuppe mit köstlich gerösteten Kohlsprossen und den LAND-LEBEN Backerbsen für den knusprigen Kick wärmt an den kälteren Wintertagen von Innen.

Rezept

4 Personen

25 Minuten

einfach

Zutaten für die Erbsensuppe mit Kohlsprossen:

- 1 große Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 3 EL Olivenöl
- 800 g Erbsen
- 1/8 Liter Weißwein
- 800 ml Gemüsesuppe
- 150 g Kohlsprossen
- 2 EL Olivenöl
- Salz & Pfeffer

- 100 g Creme fraiché
- 100 g LAND-LEBEN Backerbsen

Zubereitung:

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen, die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin glasig dünsten. Die Erbsen hinzufügen. Mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsesuppe aufgießen. Für 15 Minuten auf mittlerer Stufe köcheln lassen. Die Kohlsprossen putzen, vom Strunk befreien und kurz blanchieren.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, darin die Kohlsprossen rösten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Crème fraiche zur Suppe hinzufügen und die Suppe mehrere Minuten im Blender pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In Schüsseln oder Suppentellern anrichten und mit den gerösteten Kohlsprossen und Backerbsen garniert servieren.