

Scharfe Erbsensuppe

Scharfe Erbsensuppe

Menge: 2 Portionen

Zubereitungszeit: 25 Minuten *Kochlehrling

Zutaten:

Für die Suppe:

- 1 rote Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 EL Olivenöl
- 400 g Erbsen
- 500 ml Gemüsesuppe
- 1 Chilischote
- eine Prise Muskatnuss (frisch gerieben)
- Salz & Pfeffer
- 150 ml Schlagobers

Zum Garnieren:

- 4 EL **LAND-LEBEN Backerbsen**
- ¼ Bund Koriander
- etwas Butter (zum Anrösten)

Zubereitung:

- Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen, die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin glasig dünsten. Vier Esslöffel der Erbsen beiseitestellen, die restlichen Erbsen in den Topf geben und kurz anrösten. Mit der Gemüsesuppe aufgießen.
- Die Chilischote waschen, putzen und sehr fein hacken. Die gehackte Chilischote mit dem Koriander, einer Prise Muskatnuss sowie Salz und Pfeffer in die Suppe geben. Kurz weiterköcheln lassen, anschließend fein pürieren. Das Schlagobers beimengen und erneut pürieren.
- Die beiseite gestellten Erbsen kurz in etwas Butter anrösten. Die Suppe in Schüsseln geben, mit den gerösteten Erbsen, je zwei Esslöffeln Backerbsen und gehacktem Koriander garniert servieren.