

Erbsen- süppchen

mit Weißweinschaum



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Suppe:

- ½ Bund BIO SONNE Schnittlauch
- 200 g BIO SONNE Kartoffeln
- 450 g BIO SONNE Erbsen (TK)*
- 800 ml BIO SONNE Gemüsebrühe
- 150 ml Weißwein (trocken)
- 100 ml LANDFEIN Sahne
- 2 EL LANDFEIN Butter
- 1 Prise Salz & 1 Prise COOK! Pfeffer

Schaum:

- 1 ERNTEKRONE Zwiebel
- 200 ml Weißwein (trocken)
- 200 ml LANDFEIN Sahne
- 2 EL LANDFEIN Butter
- 1 Prise COOK! Thymian

-
- 4 EL Erbsen für die Deko*
- frische Kräuter (optional)

ZUBEREITUNG:

1. Die Zwiebel und Kartoffeln schälen, grob würfeln und in Butter anschwitzen.
2. Anschließend mit Weißwein ablöschen und die Gemüsebrühe aufgießen - alles für knapp 10 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind.
3. Erst dann die Erbsen (bis auf vier Esslöffel), grob gehackten Schnittlauch und Sahne zufügen - weitere 5 Minuten köcheln lassen und alles fein pürieren.
4. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm halten.
5. Anschließend die übrig gebliebene Zwiebel fein würfeln und mit etwas Zucker in Butter anschwitzen - mit Weißwein ablöschen.
6. Danach mit Sahne aufgießen, einmal aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Zum Schluss die Suppe auf vorgewärmte Schüsseln verteilen und die Sahnemischung kräftig mit dem Stabmixer aufschäumen, um sie kurz vor dem Servieren über die Suppe zu geben - mit Kräutern und Erbsen dekorieren.