Grüne Erbsensuppe | Pfeffercroutons | Petersilienwurzel

Dauer:	30 min
Schwierigkeit:	Leicht
Zusatzinfos:	Vegetarisch

Rezept für 4 Personen:

Equipment:

1	kleiner Topf
1	kleine Pfanne
1	Pürierstab oder Standmixer

Gewürze und Zutaten:

150 G	Petersilienwurzel
300 G	feine Erbsen, tiefgekühlt
3 EL	Butter
etwas	Salz
1	dicke Scheibe Sauerteigbrot
etwas	Steak Royal Pfeffermischung
1	kleine Zwiebel
200 ml	Schlagsahne
1 TL	Gewürzmühle Gemüsebrühe

Zubereitung

Vorbereitung:

1 Zwiebel schälen und fein würfeln.

2 Petersilienwurzeln gut waschen und an beiden Enden etwas abschneiden. Nun mit einem Sparschäler etwa 100 g dünne Streifen abschälen und beiseite stellen.

3 Die restlichen Petersilienwurzeln klein würfeln.

4 Sauerteigbrot in 1 cm Würfel schneiden.

Zubereitung:

1 Die Petersilienwurzelstreifen und 4 EL Erbsen mit 1 EL Butter, etwas Wasser und einer Prise Salz etwa 5 Minuten dünsten und für die Einlage beiseite stellen.

2 In der heißen Pfanne die Sauerteig-Brotwürfel mit 1 EL Butter knusprig rösten und zum Schluss je nach Geschmack ca. 1/2 bis 1 TL Steak Royal Pfeffermischung unterrühren, salzen und beiseite stellen.

Copyright © 2025 Gewürzmühle Rosenheim

3 Für die Suppe die Zwiebelwürfel, die restlichen Erbsen und die Petersilienwurzel-Würfel mit 1 EL Butter und 1/2 TL Salz andünsten. Nach 5-6 Minuten die Sahne angießen und mit 500 ml Wasser auffüllen.

4 Nun einen gehäuften TL Gemüsebrühpulver zugeben, alles aufkochen und 6-8 Minuten köcheln. Im Anschluss alles fein mixen und bei Bedarf nachschmecken.

5 Die heiße Suppe mit den angedünsteten Erbsen und Petersilienwurzelstreifen sowie den Pfeffer-Croutons „on Top“ servieren und genießen.

Copyright © 2025 Gewürzmühle Rosenheim