



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.

-
- 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.
-