

## Erbsenschaumsüppchen

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

3	Schalotten
40 g	Butter
1 Schuss	Wermut
400g	Erbsen (TK)
1 Liter	Hühnerbrühe
	Salz
	weisser Pfeffer
100 ml	Rahm
100 ml	Schlagrahm
	nach Belieben Croutons



### Zubereitung:

Die Schalotten in der Butter sanft anschwitzen. Die Erbsen dazugeben, etwas dünsten, mit einem Schuss Wermut ablöschen und etwas verdampfen lassen.

Heisse Hühnerbrühe dazugeben und ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen.

Anschliessend die Erbsen durch ein Sieb passieren und die passierte Masse zur Brühe zurückgeben. Würzen und mit dem Rahm kurz aufkochen lassen, schliesslich mit dem Pürierstab gut aufschäumen.

Die Suppe auf Teller verteilen, Croutons dazu und einen Esslöffel leicht geschlagenen Rahm darüber geben. Sofort servieren.