

Erbsensuppe mit Minze

Rezept für 4 Personen

ZUTATEN:

- 2 Stück Frühlingszwiebeln
- 1 EL Butter
- 400 g Erbsen tiefgekühlt, oder frische ausgelöste Erbsen
- 1 1/2 dl Weisswein
- 5 dl Gemüsebouillon
- 1/2 Bund Minze
- 2 dl Rahm
- 1 EL Maisstärke
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise Zucker



ZUBEREITUNG:

Die Frühlingszwiebeln rüsten und mitsamt schönem Grün in dünne Ringe schneiden.

In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Die Frühlingszwiebeln darin glasig dünsten. Die Erbsen und den Weisswein beifügen. Alles 2–3 Minuten lebhaft kochen lassen. Dann die Bouillon dazu giessen und die Erbsen so lange kochen lassen, bis sie weich sind. Dies dauert je nach Frische und Qualität zwischen 5 (Tiefkühlerbsen und frische Erbsen, die vor nicht länger als knapp 1 Tag geerntet wurden) und 20 Minuten.

Inzwischen kleine Minze Blättchen von den Zweigen zupfen und für die Garnitur beiseitelegen. Restliche Minze Blätter in Streifen schneiden.

Etwa 4 Esslöffel Erbsen aus der Suppe nehmen und beiseitestellen. Minze Blättchen Maisstärke und Rahm in die Suppe geben und alles mit dem Stabmixer oder im Mixerglas fein pürieren.

Die Suppe nochmals aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. In tiefen Tellern oder Suppentassen anrichten und mit den beiseitegestellten Minze Blättchen und Erbsen garnieren.