SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Grüne Erbsensuppe | Pfeffercroutons | Petersilienwurzel

Zubereitungszeit: 10 min

Kochzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Gewürze und Zutaten:

150 g Petersilienwurzel

300 g Feine Erbsen, tiefgekühlt

3 Esslöffel Butter

Etwas Salz

1 Dicke Scheibe Sauerteigbrot

Etwas Steak Royal Pfeffermischung

1 Kleine Zwiebel

200 ml Schlagsahne

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.