



## Stephan's kleine Kochschule

# Erbsenschaum- süppchen



### Das braucht ihr:

- 300g Erbsen
- 1 Zwiebel
- etwas Butter
- 600ml Gemüsebrühe
- 120ml Sahne
- Salz, Pfeffer, Muskat, Ingwer
- Einlage je nach Geschmack, z.B. Salami, Scampi, Forelle, etc.

### Los geht's

Ungefähr 60 Gramm der Zwiebel grob würfeln und in Butter glasig anschwitzen. Die Erbsen hinzugeben etwas mit anschwitzen.

Das Ganze mit 600ml Gemüsebrühe ablöschen und auf mittlerer Hitze ca. 6 bis 10 Minuten kochen.

*Tip:* Je länger man den Ansatz kocht, desto weicher und feiner werden die Erbsen beim Pürieren. Allerdings verlieren die Erbsen auch an Farbe, also muss jeder für sich selber entscheiden was er lieber mag: Noch leicht knackig und schön oder gräulich aber feiner im Mund?!

Wenn man das entschieden hat püriert man das Ganze und fügt 120ml Sahne hinzu. (Für welchen Fettgehalt man sich bei der Sahne entscheidet liegt im eigenem Ermessen oder am eigenem Gewicht ;-)

Nun das Süppchen mit Salz, weißem Pfeffer und ein bisschen Muskat nach belieben würzen. Um etwas Schärfe und noch mehr Frische an die Suppe zu bekommen, könnte man im Ansatz etwas Ingwer dazu geben.

Als Einlage kann man von leicht gebratenen Salamischeiben bis hin zum Forellenfilet fast alles beim Anrichten hinzufügen.

Viel Spaß beim Kochen und Genießen!

*Zuer Stephan*

