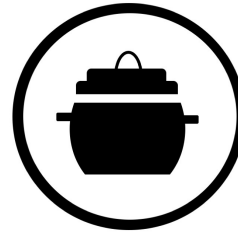


Erbsen Suppe mit Rüebli



4 Portionen



Vorbereitung
20 Minuten



Vegetarisch



Vegan



Laktose
frei



Thermomix®
geeignetes Rezept

500g Erbsen (gerüstet)

Erbsen aus der Schale brechen oder gerüstete Erbsen aus dem Tiefkühler verwenden.

1 kleine rote Zwiebel
2EL Olivenöl
1dl Weisswein
1.5L Bouillon

Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden. In einem Topf die Zwiebeln in Olivenöl anschwitzen und die Erbsen hinzugeben. Mit Weisswein ablöschen und mit der Bouillon kochen. Alternativ kannst du die Zwiebeln geschält und in grobe Stücke im Thermomix® (TM) 5 Sekunden auf Stufe 5 zerkleinern, Olivenöl dazugeben und 4 Minuten bei 100°C auf Stufe zwei anschwitzen. Mit Weisswein ablöschen, die Erbsen und die Bouillon dazugeben und 30 Minuten bei 90°C auf Stufe 2 kochen.

2 grössere Rüebli
Zuckerwasser

In der Zwischenzeit Rüebli waschen und schälen. Die Rüebli in Julienne schneiden, entweder von Hand mit einem Julienneschneider oder mit der Mandoline. In Zuckerwasser 15-20 Minuten kochen.

10 Minzenblätter

Salz und Pfeffer

Die Minze zu den Erbsen dazugeben und pürieren. Im Thermomix kannst du die Suppe während 20 Sekunden auf Stufe 10 fein pürieren oder die Zeit reduzieren, wenn du sie etwas grober haben möchtest. Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Zusammen mit dem Rüebli-Heu heiss anrichten.

