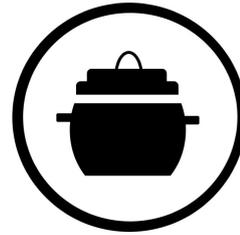


Spinat Erbsen Suppe



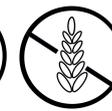
4 Portionen



Vorbereitung
50 Minuten



Vegi



Gluten
frei



Frühlings
Rezept



Vegan

500g Spinat
300g Erbsen (ohne Schalen oder
Erbsen aus dem Tiefkühler)
3 Frühlingszwiebel inkl. Grün
2 Mittlere Kartoffel

Spinat waschen, Erbsen waschen und aus den Schalen lösen. Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden.

2dl Weisswein

In einem Wok das Gemüse zusammen mit den Zwiebeln in Olivenöl anschwitzen und mit Weisswein ablöschen.

1.5L Bouillon

Das Gemüse aus dem Wok in eine Suppenpfanne umfüllen, Bouillon dazugießen und bei mittlerer Hitze ca. 40 Minuten köcheln lassen. Im Thermomix® oder mit einem Pürierstab fein pürieren.

Salz und Pfeffer

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in heissen Suppentellern servieren.

