Erbsensuppe mit Wiener Würstchen

Suppen » Creme-Suppen

Zutaten (4 Personen)

» 250g Möhre(n)
» 750ml Instant-Klare-Brühe
» 450g Erbsen
» 1 Knoblauchzehe(n)
» 1 Bd. Kerbel
» 2 Zwiebel(n)
» 1 EL Öl
» 200g Wiener Würstchen
» 150g Saure Sahne
» Salz & Pfeffer

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
bis 30min

Zubereitung

1. Möhren schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Brühe aufkochen lassen, tiefgefrorene Erbsen darin ca. 5min köcheln lassen. Anschließend mit einer Schaumkelle ca. 1/4 der Erbsen herausnehmen.

2. Knoblauch schälen, durch die Knoblauchpresse drücken. Kerbel waschen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Knoblauch und Kerbel, bis auf etwas zum Garnieren, in die Brühe geben, alles fein pürieren. Möhren zugeben und unter gelegentlichem Rühren 6-8min köcheln lassen.

3. Inzwischen Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebelringe darin goldbraun braten.

4. Wurst in Stücke schneiden. Saure Sahne, Erbsen und Wurst in der Suppe erwärmen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Suppe mit Zwiebelringen bestreut und mit übrigem Kerbel garniert servieren.

Nährwerte: 340kcal/E20g/F18g/KH21g pro Portion

angelegt am: 22.06.2004 Rezept-Nr: 1123

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke