Erbsensuppe mit kross gebratenem Speck und Majoran-Croûtons

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Erbsen aus der Dose	850 ml
Zwiebeln, gelb	2 St.
Butter	5 EL
Gemüsebrühe	1 L
Schlagsahne	200 ml
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Toastbrot	4 Scheiben
Majoran, getrocknet	
Speckstreifen	125 g
Petersilie, frisch	20 g
Dill, frisch	10 g

Zubereitung

Küchenutensilien

großer Topf, große Pfanne, Sieb, Küchenkrepp, Pürierstab

1. Die Erbsen in einem Sieb abgießen, kalt abspülen und abtropfen lassen. Zwiebeln halbieren, schälen und fein würfeln. In einem Topf 1 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebeln darin ca. 3 Min. glasig dünsten.

2. Erbsen in den Topf geben. Brühe ggf. anrühren, in den Topf geben und aufkochen lassen. Sahne einrühren und ca. 5 Min. einkochen lassen. Suppe mit einem Pürierstab pürieren umd mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Für die Croûtons Rinde des Toastbrots abschneiden und Toast in kleine Würfel schneiden. In einer großen Pfanne 4 EL Butter auf hoher Stufe erhitzen, Brotwürfel zugeben und auf kleiner Stufe ca. 5 Min. goldbraun backen. Mit Majoran, Salz und Pfeffer würzen und auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen. Pfanne säubern.

4. Pfanne erneut erhitzen und Speckstreifen auf mittlerer Stufe ca. 5 Min. kross braten. Kräuter waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen.

5. Die Suppe erneut aufkochen lassen, Kräuter dazugeben und mit dem Pürierstab schaumig aufmixen. Suppe in tiefe Teller verteilen und mit kross gebratenem Speck und den Brot-Croûtons bestreuen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	629 kcal
Kohlenhydrate	61 g
Eiweiß	20 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	34 g