

## Erbsensuppe mit kross gebratenem Speck und Majoran-Croûtons









## 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 gemahlen	
_	
Toastbrot	4 Scheiben
Toastbrot Majoran, getrocknet	4 Scheiben
	4 Scheiben 125 g
Majoran, getrocknet	

## Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, große Pfanne, Sieb, Küchenpapier, SILVERCREST Stabmixer/ 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.

## Nährwerte (pro Portion)

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