

## Grüne Erbsensuppe



Zubereitungszeit 20min





## Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	1 St
Butter	1 El
Erbsen, tiefgefroren	800 §
Weißwein, trocken	100 m
Gemüsebrühe	1
Salz	
Pfeffer, schwarz gemal	nlen
Schlagsahne	100 m

## Zubereitung



- 1. Zwiebel halbieren, schälen und hacken.
- 2. In einem Topf Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebel mit Erbsen ca. 5–6 Min. andünsten. Mit Weißwein ablöschen, Brühe angießen, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 10 Min. garen.
- 3. Suppe pürieren, mit Sahne verfeinern und abschmecken. Auf Schälchen verteilen und mit Brot servieren.

**Guten Appetit!** 

Tipp: Nach Belieben mit Petersilie oder Croûtons garnieren.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	237 kcal
Kohlenhydrate	28 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	5 g