

Jens Böhrnsen
Bürgermeister der Stadt Bremen

Feine Erbsensuppe

Zutaten für 4 Personen

- 50 g Margarine
- 1 große Tomate
- 1 fein gewürfelte Zwiebel
- 4 EL Sahne
- 450 g TK-Erbsen
- 1/2 l Gemüsebrühe
- Kerbelblättchen

nach Geschmack: 8 gekochte Garnelen

Zubereitung

Margarine in einem Topf erhitzen, feingewürfelte Zwiebel und Erbsen darin andünsten. Die Gemüsebrühe angießen, alles kurz aufkochen und bei schwacher Hitze 12 Minuten leise weiter köcheln lassen. Die Suppe im Mixer oder mit dem Schneidstab pürieren, durch ein Sieb streichen, um die Erbsenschalen zu entfernen und nochmals kurz erhitzen.

Die Tomate entkernen und fein würfeln. Erbsencremesuppe auf vier Teller füllen. Je 1 Eßlöffel steifgeschlagener Sahne, Tomatenwürfel und (nach Geschmack) gekochte, geschälte Garnelen hineingeben. Mit Kerbelblättchen garniert servieren.

Rezept-Quelle: Deutsches Suppen-Institut

22. November 2006

Abdruck honorarfrei. Belegexemplar erbeten:
Bellmann, Gröning & Partner GmbH
Katie Köhler
Beim Schlump 13 a, 20144 Hamburg
Tel.: 040 / 480 655-10, Fax: 040 / 46 51 30
E-mail: agentur@bgup.de

Quelle:
Deutsches Suppen-Institut
Reuterstr. 151, 53113 Bonn
Tel.: 0228 / 21 01 80
Fax: 0228 / 22 94 60
Internet: www.suppeninstitut.de