



CHILI-ERBSEN-CREMESUPPE MIT GRATINIERTEN JAKOBSMUSCHELN

ERBSEN | HAUPTSPEISE | 45-60 MIN | OHNE EINSCHRÄNKUNG



Zutaten (Für 4 Personen)

200 g Müller's Mühle Grüne Erbsen
400 g Kürbisfruchtfleisch
4 Lauchzwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 kleine rote Chilischote
2 EL Butter
1 Liter Brühe
2 EL Crème fraîche
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
4 Jakobsmuscheln
40 g geriebener Käse

Produktempfehlungen



GRÜNE ERBSEN

Zubereitungen

Erbsen nach Packungsanweisung einweichen. Kürbisfruchtfleisch würfeln. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Knoblauch abziehen und zerdrücken. Chilischote der Länge nach halbieren, Kerne entfernen, Schote waschen und in feine Streifen schneiden.

1 EL Butter erhitzen, Erbsen und Knoblauch dazugeben und andünsten. Brühe angießen, aufkochen und abgedeckt ca. 60 Minuten garen. Nach 30 Minuten Garzeit Kürbis, Lauchzwiebeln und Chilischote dazugeben und fertig garen. Suppe grob pürieren, mit Crème fraîche verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Muschelfleisch waschen, trocken tupfen, leicht salzen und in restlicher, erhitzter Butter kurz anbraten. In eine Auflaufform setzen, mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen unter dem Grill ca. 2-3 Minuten überbacken. Suppe in flachen Tellern anrichten, jeweils 1 Muschel einsetzen, mit Chilifäden garnieren und servieren.