CREMIGE ERBSENSUPPE MIT RÄUCHERLACHS

ERBSEN | HAUPTSPEISE | 60+ MIN | OHNE EINSCHRÄNKUNG

Zutaten (Für 4 Personen)

* 500 g Müller’s Mühle Gelbe Schälerbsen
* 2 mittelgroße Zwiebeln
* 1 EL Öl
* 1 TL getrockneter Majoran
* 3-4 EL Gemüsebrühe (Instant)
* 200 g Schlagsahne
* 150 g Räucherlachs in dünnen Scheiben
* Salz, Pfeffer
* etwas Zucker

Produktempfehlungen

GELBE SCHÄLERBSEN

Zubereitungen

Zwiebeln schälen, würfeln. Öl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln darin glasig dünsten. Majoran zufügen. Mit 2 l Wasser ablöschen. Brühe einrühren und Schälerbsen zufügen. Alles aufkochen und zugedeckt ca. 50 Minuten köcheln lassen. 2 EL Erbsen aus der Brühe nehmen und beiseite legen. Rest Schälerbsen in der Brühe pürieren. 150 g Sahne einrühren und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Lachs in Streifen schneiden. Die beiseite gelegten Erbsen in die Suppe geben, abschmecken. 50 g Sahne leicht anschlagen. Suppe mit Sahne und evtl. Majoran anrichten.