

AUFGESCHÄUMTE ERBSENSUPPE

Rezept aus der Sendung „Rosins Restaurants“



ZUTATEN

- 300 g frische MarkerbSEN
- 300 ml Gemüsebrühe
- 1 Ei Räucheröl
- Saft einer halben Zitrone
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker



ZUBEREITUNG

1. Die Erbsen kurz in Salzwasser gar kochen (ca. 5 min.) und abgießen.
2. Die Gemüsebrühe mit den Erbsen aufkochen, dann mit dem Stabmixer schaumig pürieren.
3. Für den Hauch an Speckaroma fügt ihr in diese Suppe ein bisschen Räucheröl hinzu. Am Ende noch eine Prise Salz und Zucker, und damit das Aroma ganz besonders hervorgehoben wird ein paar Spritzer Zitronensaft dazugeben.

Tipp:

1. Um das Aroma der Hülsenfrüchte herauszulocken, einfach ein bisschen Zitronensaft dazugeben.
2. Damit die Erbsen ihre schöne grüne Farbe behalten, nach dem Blanchieren sofort in Eiswasser abschrecken.

GUTEN APPETIT!