

Schnelle Erbsensuppe

(Zutaten für 2 Portionen)

1 kleine Zwiebel

1 EL Rapsöl

2 kleine mehlig Kartoffeln

1 Pkg. TK-Erbsen (300-330 g)

400 ml Suppe



Zubereitung

Zwiebel schälen, grob hacken und in Öl anschwitzen.

Kartoffeln schälen, würfeln, zu den Zwiebeln geben und ganz kurz mitrösten. Mit Suppe aufgießen und aufkochen.

Nach ca. 5 min Kochzeit die noch tiefgekühlten Erbsen zugeben und weitere 5 min köcheln lassen.

Die Suppe mit einem Pürierstab oder in einem Standmixer fein pürieren und mit einer Scheibe Brot oder einem Stück Baguette servieren.