


Koch mal Anders Erbsensuppe mit Minze

 [swrfernsehen.de/koch-mal-anders/Koch-mal-Anders-Erbsensuppe-mit-Minze,rezept-folge-3-anders-erbsensuppe-100.html](https://www.swrfernsehen.de/koch-mal-anders/Koch-mal-Anders-Erbsensuppe-mit-Minze,rezept-folge-3-anders-erbsensuppe-100.html)



Zutaten:

- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 Bund Minze
- 1 EL Olivenöl
- 250g g tiefgefrorene Erbsen
- 500 ml Gemüse- oder Geflügelbrühe
- Salz und Pfeffer
- 4 Scheiben Räucherlachs, in Streifen geschnitten

Zubereitung

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Die Minze waschen, die Blättchen abzupfen und fein hacken oder mit der Schere schneiden. Einen Teil der Minze fürs Servieren zurückhalten. Nun das Öl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anschwitzen.

Dann den Knoblauch, die Tiefkühl-Erbsen und die Minze dazugeben und alles 2-3 Minuten andünsten. Tipp: Ein paar Erbsen herausnehmen, um sie später als Deko in der Suppe zu verwenden.

Nun die Brühe hinzugießen, das Ganze kurz aufkochen lassen und dann 10-15 Minuten köcheln lassen, bis die Erbsen weich sind. Die Suppe pürieren, anschließend durch ein Sieb streichen und mit Salz, Pfeffer sowie frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Kurz vor dem Anrichten den in Streifen geschnittenen Räucherlachs fächerartig am Tellerrand drapieren, die Suppe einfüllen und mit den Deko-Erbesen und der Minze dekorieren.