

Nah&Frisch

Professional

Erbsensuppe mit Frankfurter Würstel

Suppe

Gemüse

Hausmannskost

Histaminarm

Zubereitung 

Schwierigkeit: ● ● ○ ○ ○

Zwiebeln schälen und klein schneiden. Zwiebeln und Erbsen in der Butter anschwitzen. Suppe und Obers zugießen, klein geschnittene Minze einrühren, ca. 10 Minuten köcheln. Schnittlauch fein schneiden. Würstel in Scheiben schneiden, in einem Esslöffel Öl anbraten, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Suppe pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Suppe mit der Frankfurter anrichten und mit Schnittlauch bestreuen.

Tipp: Als Alternative kann man gekochte Kartoffelwürfeln dazu geben.



Zutaten 

1 große Zwiebel

600 g Erbsen, tiefgekühlt

2 EL Butter

800 ml Gemüsesuppe

250 ml Kaffeeobers

Minze frisch, nach
Geschmack

1 Bund Schnittlauch

2 Paar Frankfurter

etwas Bad Ischler 7 Kräuter
Salz

Pfeffer