

## 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