# Erbsensuppe

Rezept von V-ZUG AG



| | |
|---|---|
| Zubereitung | 10 Min. |
| Garzeit | 25 Min. |
| Portionen | 4 |

Hellgrüne, frühlingshafte Erbsensuppe mit aromatischem Kräuteröl und Pfefferminze-Crème fraîche. Eine elegante Vorspeise, die optisch und geschmacklich in den Frühling passt.

## Kräuteröl

150 ml Sonnenblumenöl

40 g Petersilie, Blätter abgezupft

20 g Dill, Spitzen abgezupft

15 g Schnittlauch, grob geschnitten

## Erbsensuppe

1 EL Olivenöl

2 Schalotten, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

100 g Knollenselerie, in kleinen Würfeln

½ TL Zucker

etwas Salz

100 ml Weisswein

650 ml Gemüsebouillon

150 ml Rahm

500 g tiefgekühlte Erbsen

etwas Salz

etwas Pfeffer

## Anrichten

50 g Crème fraîche

2 Zweige Pfefferminze, Blätter abgezupft, fein gehackt

etwas Salz

etwas Pfeffer

## Kräuteröl

Sonnenblumenöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze (Stufe 6) auf ca. 55 °C erwärmen. Das warme Öl mit den Kräutern in einen Standmixer geben, auf hoher Geschwindigkeit ca. 8 Minuten mixen. Ein Küchensieb mit einem Passiertuch auslegen, Kräuter-Öl sorgfältig absieben, Tuch gut ausdrücken. Kräuteröl in eine lichtgeschützte Flasche füllen, auskühlen lassen, im Kühlschrank lagern.

## Erbsensuppe

Butter und Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer bis hoher Hitze (Stufe 6-7) erhitzen. Schalotten Knoblauch und Sellerie glasig dünsten. Zucker und wenig Salz beigeben, Weisswein dazugiessen, etwas einköcheln lassen. Gemüsebouillon dazugiessen, zugedeckt bei hoher Hitze (Stufe 8) aufkochen. Hitze auf schwache bis mittlere Hitze (Stufe 3-4) reduzieren, ca. 15 Minuten köcheln lassen. Rahm und Erbsen beigeben, ca. 5 Minuten mitköcheln. Alles fein pürieren, durch ein feines Sieb zurück in die Pfanne giessen. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken

## Anrichten

Crème fraîche und Pfefferminze verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe anrichten, Crème fraîche und Kräuteröl darauf verteilen.

## Zubehör

Pfanne (ca. 16 cm ø)

Pfanne mit Deckel (ca. 20 cm ø)

## Zusätzliche Informationen

| | |
|---|---|
| Erstellt am | 07.04.2026 |