

## REZEPT

# Erbsencremesuppe mit Meerrettich

## ZUTATEN

- 10 g Butter
- 300 g Erbsen (TK)
- ½ l Wasser
- ¼ l Milch
- ½ Suppenwürfel
- 3 EL Soßenbinder für helle Soßen
- 125 g süße Sahne
- 3 EL Schamel Meerrettich Scharfwürzig

## ZUBEREITUNG

Butter in einem Topf heiß werden lassen. Erbsen zufügen und kurz andünsten. Wasser und Milch zugießen, zum Kochen bringen, Suppenwürfel darin auflösen. Alles 10 Minuten kochen und 1 EL Meerrettich zugeben. Mit dem Mixstab pürieren, nochmals aufkochen lassen und mit dem Soßenbinder binden. Die Sahne steif schlagen, mit 2 EL Meerrettich verrühren und als Topping auf die Erbsencremesuppe geben.

---

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)

---