

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)
