

Grüne Erbsen-Minze-Suppe

Rezept von Constantin von Gratkowski, Restaurant Lindenallee, Bad Homburg

Zutaten für 4 Personen:

400 g Erbsen

1 EL Butter

1 Zwiebel

400 ml Gemüsebrühe

4 Blatt Minze

Salz

Sahne nach Geschmack

Zubereitung

Zwiebeln klein schneiden und in Butter anschwitzen. Die grünen TK-Erbsen dazu geben und mit Gemüsebrühe auffüllen. Minze dazu geben und köcheln lassen. Dann mit Sahne aufgießen und fein mixen. Als Einlage schmeckt gut eine gebratene Jakobsmuschel.