

## Erbsen-Minze-Süppchen



### Zubereitungszeit

30 Minuten

### Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 430 kcal

Eiweiss: 9 g

Fett: 36 g

Kohlenhydrate: 14 g

### Zutaten für 4 Portionen

1	Zwiebel
3 EL	HOLL-Rapsöl (hoch erhitzbar)
300 g	tiefgekühlte Erbsen
1 l	Gemüsebouillon
1 Bund	Pfefferminze
2 dl	Milch
3 dl	Rahm
	Salz
	Pfeffer

### Zubereitung

1. Zwiebel hacken. Öl in einer hohen Pfanne erhitzen. Zwiebel und Erbsen im Öl ca. 5 Minuten dünsten. Bouillon dazugies-sen. Alles bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen. Pfefferminze mit einer Schnur zusammenbinden. Während der letzten 5 Minuten den Pfefferminzbund dazugeben. Am Ende der Garzeit herausnehmen. Milch und Rahm zur Suppe giessen und pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.