

## MIT CRÈME FRAÎCHE

### Warme Erbsensuppe mit Speckstreifen

Für 4 Personen/Vorspeise  
Für 2 Personen/Hauptgericht

**5 dl Gemüsebouillon**

**250 g Erbsen** tiefgekühlt oder frisch ausgelöste Erbsen aus 900 g Schoten

**100 g Crème fraîche**

**15 g weiche Butter**

**1 EL Mehl**

**Salz, Pfeffer** aus der Mühle

**4 Scheiben Bündner Rohesspeck**

**1 Bund Schnittlauch**

**1** Bouillon aufkochen. Erbsen begeben und darin weich kochen. 2 EL Erbsen herausnehmen, kalt abspülen und beiseite stellen. Suppe fein pürieren. Mit 50 g Crème fraîche verfeinern und aufkochen. Butter und Mehl mit einer Gabel verkneten und in die kochende Suppe einrühren. Mit Salz und Pfeffer pikant würzen.

**2** Speck in einer Bratpfanne ohne Fett kross braten. Mit der Schere Speck in Streifen und Schnittlauch in Röllchen schneiden.

**3** Suppe nochmals aufkochen und beiseite gestellte Erbsen begeben. In vorgewärmten Suppentassen anrichten. Mit der restlichen Crème fraîche, den Speckstreifen und dem Schnittlauch garnieren. Sofort servieren.

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten

Als Vorspeise pro Person ca. 7 g Eiweiß, 18 g Fett, 12 g Kohlenhydrate, 950 kJ/230 kcal

