

Erbsen-Suppe mit Minze und Brot-Talern

Für zwei Personen

400 g Erbsen, TK-Ware	1 Zwiebel	1 Zitrone
200 g Mehl	1 Würfel frische Hefe	50 g Butter
100 g Schlagsahne	6 EL Schmand	750 ml Gemüsefond
3 Zweige Minze	1 TL Zucker	Salz, Pfeffer

Die tiefgekühlten Erbsen auftauen lassen und den Backofen auf 240 Grad vorheizen. Das Mehl, die Hefe, den Zucker und eine Prise Salz mit 150 Millilitern Wasser in einer Schüssel zu einem Teig kneten und anschließend zehn Minuten ruhen lassen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und währenddessen die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Zwiebelwürfel in der Pfanne bei schwacher Hitze andünsten und die angetauten Erbsen dazugeben. Den Gemüsefond in einem Topf erhitzen. Die Zwiebeln und Erbsen mit in den Topf geben und 13 Minuten köcheln lassen. Nach fünf Minuten sechs Esslöffel Erbsen aus dem Topf nehmen und beiseite legen. Den Brotteig ausrollen und mit einer kleinen Tasse Kreise ausstechen. Die Brottaler für zehn Minuten in den Backofen geben. Die Suppe, nachdem sie 13 Minuten geköchelt hat, pürieren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Sahne unterrühren und weitere drei Minuten köcheln lassen. Die Minze waschen, trocknen und die Blätter abzupfen. Ein Drittel der Minze zusammen mit vier Esslöffeln Schmand in einem hohen Rührbecher pürieren und unter die Suppe rühren. Die restlichen Minzblätter in Streifen schneiden. Die Erbsensuppe auf Tellern anrichten und mit je einem Esslöffel Schmand, den übrigen Erbsen und der Minze garnieren.

Petrus Basar am 05. November 2013