



## Leichte Erbsensuppe mit Speck und Minze

- 4 Stk. Tranchen Frühstücksspeck
- 250 g grüne Erbsen frisch oder tiefgekühlt
- 1 Stk. Zwiebel, fein gehackt
- 3 dl. Gemüsebouillon
- 250 g grüne Erbsen frisch oder tiefgekühlt
- Salz, Pfeffer
- 1 dl. Halbrahm
- 2-3 Stk. Minzenblätter

Frühstücksspeck in einer Pfanne knusprig braten und auf Küchenpapier abtropfen. Erbsen (250g) und Zwiebel im verbliebenen Speckfett dünsten. Mit Gemüsebouillon ablöschen, 15 Minuten zugedeckt köcheln lassen, mit Stabmixer pürieren und durch grobes Sieb passieren. Erbsen (250g) beifügen und 5 Minuten mitköcheln. Mit Salz, Pfeffer und Halbrahm abschmecken und verfeinern. Minzenblätter in feine Streifen schneiden und vor dem Servieren in die Suppe geben, mit den Specktranchen garnieren.

En Guetä

