



Erbsenschaumsuppe

Zutaten für 5 Personen:

Suppe:

30	g	vegane Margarine
60	g	Zwiebel
350	g	Grüne Erbsen, Tiefkühlware
100	g	Erdäpfel mehlig, geschält & in kleine Würfel geschnitten
750	ml	Gemüsesuppe klar oder Klare Gemüsesuppepulver von Alnatura
250	ml	Soja Rahm Salz, Pfeffer aus der Mühle

Herstellung Suppe:

1. Den in feine Würfel geschnittenen Zwiebel in der veganen Margarine anschwitzen, Tiefkühlerbsen, Erdäpfelwürfel kurz mit anschwitzen, mit Gemüsesuppe auffüllen und weich kochen.
2. Pürieren und eventuell passieren.
3. Sojarahm in die Suppe einrühren und die Suppe gut abschmecken.
4. Vor dem Servieren mit Stabmixer (besser Standmixer) aufschäumen.