

Erbsensuppe

V. 1.00

Zutaten (4-5 Personen)

350 g Kartoffeln

100 g Karotten

1 Stange Lauch

600 g Erbsen (TK)

1300 ml Wasser

3 EL gekörnte Brühe

2 EL Olivenöl

100 ml Milch

1 TL Majoran

2 TL Paprika geräuchert

Pfeffer & Salz

5 Wiener Würstchen

Zubereitung:

Den **Lauch**, die **Kartoffeln** und die **Karotten** klein **schneiden** und mit dem **Olivenöl andünsten**.

Nun **mit dem Wasser ablöschen**, die gekörnte **Brühe** und die **Erbsen** zugeben.

Anschließend **Majoran** und **Paprika** zugeben, **pfeffern** und **40 Minuten** mit Deckel **köcheln** lassen.

Nun die **Milch dazu** und alles fein **pürieren**.

Abschmecken, nochmal **10 Minuten köcheln** lassen.

Mit **Wiener Würstchen** servieren.

Quelle: Sebastian