

# Erbsensuppe mit Croûtons



## Zutaten für vier Personen:

600 g tiefgefrorene Erbsen  
1 größere Zwiebel  
1 EL Butter  
450 ml Wasser  
100 g Sahne  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1 Prise Zucker

## Croûtons:

4-6 Scheiben Weißbrot  
Knoblauch (optional)  
Olivenöl

1. Zwiebel fein würfeln und in Butter anschwitzen.
2. Erbsen zugeben. Mit 450 ml Wasser aufgießen und aufkochen.
3. Zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln lassen.
4. Mit einem Pürierstab oder im Mixer sämig pürieren.
5. 100 g Sahne unterrühren und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

## Croûtons:

1. Weißbrot in Scheiben schneiden und entrinden. Dann in kleine Quadrate schneiden.
2. Olivenöl in beschichteter Pfanne erhitzen - mit oder ohne Knoblauch.
3. Weißbrotwürfel auf jeder Seite rösten. Achtung: Nicht zu heiß rösten, sie verbrennen leicht.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 30 min, Suppen, vegetarisch, deutsch