

Erbsenrahmsuppe mit Räucherkäse

1 Schalotte
1 EL Öl
300 g TK-Erbesen
600 ml Gemüsebrühe
Kerbel
Salz
etwas Pfeffer aus der Mühle
etwas Zitronensaft
150 g Schlagsahne
100 g Räucherkäse

Schalotte pellen und klein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen. Schalotten darin andünsten. Erbsen zufügen und die Brühe angießen. Erbsen in der Brühe etwa 20 Minuten weichkochen

Kerbel abrausen, trockenschütteln (einige Blättchen zum Garnieren abnehmen) und grob zerschneiden. Zu den Erbsen in die Brühe geben und alles fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Sahne halb steif schlagen und unter die Suppe ziehen. Räucherkäse klein würfeln und unterrühren. Die Suppe mit Kerbel garniert servieren.

Bei Verwendung als Mitternachtssuppe mit Einlage:

- Kleingeschnittene Bockwürstchen
- Vegetarisch: Räucher-Tofu