

DER KULTIGE HÜTTENKLASSIKER ERWACHT ZU NEUEM LEBEN. MIT SO VIEL FINESSE SCHMECKT DIE ERBSENSUPPE HERRLICH FRISCH UND MACHT DABEI DIE ATEMWEGE WIEDER FREI.

Erbsensuppe mit ei und wurst



2 EIER 2 KLEINE WÜRSTE, Z.B. WIENER 1 MITTELGROSSE ZWIEBEL 1 EL BUTTER 500 G TK-ERBSEN 300 ML GEMÜSEBRÜHE ½ BIO-ZITRONE ½ BUND MINZE 1 BUND PETERSILIE 1 PRISE CAYENNEPFEFFER SALZ UND PFEFFER 1/2 BECHER GRIECHISCHER NATURJOGHURT GROB GEMAHLENER SCHWARZER PFEFFER

Die Eier in etwa 8 Minuten hart kochen, abschrecken, pellen und würfeln. Die Wiener im heißen Eierwasser ziehen lassen, dabei nicht kochen, da sie sonst platzen! Inzwischen die Zwiebel abziehen und mit der Butter in einem großen Topf anschwitzen. Die Erbsen kurz mit anschwitzen, dann die Brühe zugießen. Zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze 6-8 Minuten köcheln lassen. Die Zitrone waschen, die Schale fein abreiben und die Frucht auspressen. Die Kräuter hacken (einige Minzeblätter für die Garnitur aufbewahren), in die Suppe geben und sofort mit dem Pürierstab fein zerkleinern. Die Suppe mit Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer und abschmecken. Den Joghurt mit dem Zitronensaft glatt rühren. Die Wiener in Scheiben schneiden und in Schalen oder tiefe Teller verteilen, heiße Suppe aufgießen. Den Joghurt leicht mit einem Löffel einrühren und die Suppe mit gewürfeltem Ei, etwas Zitronenabrieb, Minzeblättern und frischem, grob gemahlenem Pfeffer garnieren.

VEGETARISCHE VARIANTE:

Statt Wurst gebratene Haloumi-Würfel und geröstete, zerkleinerte Walnüsse als Einlage verwenden.

DEFTIGERE VARIANTE:

Klein gewürfelte Kartoffeln in der Suppe gar kochen, ein paar ganze Erbsen als Einlage dazugeben und 1 Esslöffel knusprig gebratene Speckwürfel über jede Portion streuen.