



## BÄRLAUCH-ERBSENCREMESUPPE

### Zutaten (ca. 4 Portionen)

½ Zwiebel  
300 g Erbsen (TK)  
200g Erdäpfel  
100 g Bärlauch  
800 ml Gemüsebrühe  
Salz, Pfeffer  
1 EL Rapsöl



### Zubereitung:

1. Zwiebel und Erdäpfel schälen und beides würfelig schneiden.
2. Die Bärlauchblätter waschen, trocken tupfen und grob hacken.
3. In einem Topf 1 EL Öl erhitzen und die Zwiebelwürfel glasig dünsten.
4. Erbsen, Erdäpfel und Bärlauch zugeben, mit der Gemüsebrühe aufgießen und das Ganze ca. 15 Minuten köcheln lassen.
5. Sind die Erdäpfel weich, die Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.