



Green Summer Soup

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Very british; schmeckt an kalten oder gut gekühlt an heißen Tagen

Zutaten

- 400 g TK - Erbsen
- 1 l gute Gemüsebrühe
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 200 g Crème fraîche
- 2 EL Butter
- Etwas Zitronenabrieb
- 400 g Römersalat, geputzt, gewaschen, grob geschnitten, gut abgetropft
- 3 Stiele Pfefferminzeblättchen, gezupft, gehackt
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebeln in der Butter farblos anschwitzen und die Erbsen und die Brühe aufgießen, den Römersalat zufügen, ca. 8 min. leise köcheln lassen, dann mit dem Stabmixer fein pürieren.

Schritt2

Crème fraîche, Minze und Zitronenschale mischen, verrühren, zur Suppe geben, mit Salz und Pfeffer nachschmecken.

Schritt3

Rezeptart: National / Regional **Tags:** erbsensuppe

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/green-summer-soup/>