



Minze - Erbsenschaum

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 12m
- **Fertig in** 17m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '17', 'cook_time' : '12m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Modern, kreativ, aromatisch - stimmig, zu Hummer, zartem Geflügel oder auch Kalbfleisch

Zutaten

- 200 g T.K. Erbsen aus dem Supermarkt
- 2 - 3 fein geschnittene Schalotten
- 1/2 Gläschen Hühnerbrühe aus dem Supermarkt
- 50 ml trockener Weißwein
- 50 ml Sahne
- 50 ml Crème fraiche
- 30 g Butter
- 2 El frische, gehackte Minze
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, 1 kleine Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Schalotten in der Butter glasig anschwitzen und die aufgetauten T. K. - Erbsen dazu geben.

Schritt2

Mit dem Weißwein und der Hühnerbrühe aufgießen, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Schritt3

Ca. 10 min. köcheln lassen und mit dem Küchenmixer fein pürieren.

Schritt4

Die Sahne und Crème fraiche, sowie die gehackte Minze dazu geben, kurz verkochen, ev. nachschmecken.

Rezeptart: Weiße Sossen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/minze-erbsenschaum/>