Erbsensuppe



Mit Pinienkernen und Petersilie garniert

Ich hatte vor etwa einem Jahr eine Erbsensuppe zubereitet, für die ich ziemlich dunklen Gemüsefond verwendet hatte. Das Ergebnis war eine braune Erbsensuppe. Also nicht gerade vorzeigbar. Für eine schöne, hellgrüne Erbsensuppe ist es empfehlenswert, entweder im Sommer frische Erbsen zu kaufen. Oder man greift zu frischen, tiefgefrorenen Erbsen. In beiden Fällen bekommt man eine vorzeigbare, schön hellgrüne Erbsensuppe. Ich hatte noch getrocknete Erbsen zuhause und habe die Suppe damit zubereitet. Sie ist schön sämig geworden und hat ein schönes Grün als Farbe behalten.

Eine Erbsensuppe ist – bis auf eine Vorbereitungszeit, besser Einweichzeit von einer Nacht bei der Verwendung von getrockneten Erbsen – recht schnell zubereitet. Nach dem Einweichen werden die Erbsen in Gemüsebrühe und dem Einweichwasser eine Stunde geköchelt, mit dem Pürierstab fein püriert und mit Salz und schwarzem Pfeffer kräftig gewürzt und abgeschmeckt. Et voilà, fertig ist das Abendessen. Serviert

wird die Suppe in einem tiefen Suppenteller und garniert mit kleingehackten Pinienkernen und Petersilie. Dazu passt eine Schrippe.

Zutaten für 1 Person:

- 250 g getrocknete Erbsen
- 500 ml Gemüsebrühe
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- einige Pinienkerne
- etwas frische Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 12 Std. | Garzeit 60 Min.

Erbsen über Nacht in einer Schüssel mit kaltem Wasser im Kühlschrank einweichen. Am darauffolgenden Tag Gemüsebrühe in einem kleinen Topf erhitzen und die Erbsen mit dem Einweichwasser dazugeben. Zugedeckt bei geringer Temperatur 60 Minuten köcheln. Danach vom Herd nehmen und die Erbsen mit dem Pürierstab fein pürieren. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Einige Pinienkerne fein hacken und etwas Petersilie kleinwiegen. Erbsensuppe in einen Teller geben, mit den Pinienkernen, dann der Petersilie garnieren und servieren.