

Leichte Erbsen-Kartoffel-Suppe

(etwa 10 Portionen)

Zutaten:

- 4 Frühlingszwiebeln
- 200 g Staudensellerie
- 500 g Mehlig kochende Kartoffeln
- 600 g Tiefgekühlte Erbsen
- 2 EL Speiseöl z.B. Rapsöl
- 1,25 l Brühe
- 5 Geräucherte Mettwurstchen etwa 400 g
- 1 Pck Dr. Oetker Finesse geriebene Zitronenschale
- 1 Be Dr. Oetker Crème légère (150 g)
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Staudensellerie waschen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen, abspülen und in Würfel schneiden.

150 g Erbsen beiseite stellen.

Öl in einem Topf erhitzen und die Frühlings- und Staudensellerie-scheiben darin andünsten. Kartoffeln und Erbsen hinzufügen und ebenfalls kurz andünsten. Mit Brühe aufgießen. Mettwurstchen hinzufügen und alles etwa 15 Minuten mit Deckel bei mittlerer Hitze kochen.

Mettwurstchen herausnehmen und die Suppe pürieren. Finesse und Crème légère unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Mettwurstchen klein schneiden und mit den übrigen Erbsen zur Suppe geben.

Tipps:

Variationen für Suppeneinlagen: Sie können die Mettwurstchen auch weglassen und die Suppe dafür mit etwa 200 g in Scheiben geschnittenem Räucherlachs, 250 g Nordseekrabbenfleisch, 150 g Speckwürfelchen oder kleine geschnittenem Rucola servieren.

Eine besondere Note bekommt die Suppe, wenn Sie sie mit gehackter Minze verfeinern.