

Erbsensuppe mit Minze und Ingwer

Ingwer, ca. haselnussgroß

1 Zwiebel

2 EL Rapsöl

450 g Erbsen

(frisch o. TK-Ware)

600 ml Gemüsebrühe

1 EL Zitronensaft

½ Bund Minze,
abgezapfte Blätter

200 ml (Soja-)Milch

Salz
schwarzer Pfeffer

1 EL Honig

ca. 30 Min. Zubereitung

1 Die Zwiebel und den Ingwer klein schneiden und im heißen Öl so lange dünsten, bis die Zwiebeln glasig sind. **2** Die Erbsen und die Gemüsebrühe dazugeben und alles etwa 8 Minuten köcheln lassen. Tiefkühlerbsen müssen etwa 15 Minuten köcheln. **3** 3 EL Erbsen schon nach 3 beziehungsweise 8 Minuten aus dem Sud nehmen, kalt abschrecken und zur Seite stellen. Wenn die Erbsen weich sind, die Suppe von der Herdplatte nehmen.

4 Die Minzblätter in die Suppe geben, ein paar für die Dekoration zurückbehalten. **5** Die Milch dazu geben und die Suppe mit dem Zauberstab pürieren. Wenn es besonders fein werden soll, die Suppe durch ein feines Sieb streichen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Honig abschmecken. **6** Die Suppe in Teller verteilen und mit den ganzen Erbsen und den Minzblättern anrichten.

