

Erbsen-Minzsuppe mit Ziegenkäse

Zutaten (für 3 Personen):

- 600 g (TK-) Erbsen
- 2 Schalotten
- 5 g Knoblauch
- 100 ml Sahne
- 100 g Ziegenfrischkäse
- 1 TL Pflanzenöl
- 0,5 Bund Minze
- 800 ml Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer

Schalotten und Knoblauch schälen und würfeln. Öl in einem Topf erhitzen und beides darin glasig andünsten. Erbsen hinzufügen und mit der Brühe ablöschen. Alles circa 15 Minuten garen lassen.

Minze waschen, trocken schütteln, hacken und zu den Erbsen geben. Sahne hinzufügen und alles pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Ziegenfrischkäse und Minzblättern garniert servieren.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 12.07.2022

Koch/Köchin: Andrea Rothofer

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen