

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Erbsencremesuppe mit Martini

(c) 123rf



mehr Kochtipps:
lifechannel.ch/kochtipp

Zubereitung

- Zwiebeln fein hacken
- Butter in einem Topf schmelzen
- Zwiebeln begeben und im Butter gut andünsten
- Die gefrorenen Erbsen begeben und ebenfalls mitdünsten
- Mit Weisswein ablöschen und etwas einkochen
- Die Gemüsebouillon begeben und ca. 10 Minuten leicht kochen
- Die Suppe nun mit einem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb passieren
- Mit Vollrahm verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Kurz vor dem Servieren die Suppe nochmals erhitzen und den Martini dazugeben

Zutaten

50 g	Zwiebeln
20 g	Butter
500 g	Erbsen gefroren
100 g	Weisswein
900 g	Gemüsebouillon
150 g	Vollrahm
100 g	Martini