

Gelbe Erbsensuppe

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

1 T gelbe Schälerbsen
2 T Gemüsebrühe
2 T Wasser
1/2 Zwiebel
2-3 EL Essig
Pfeffer
Salz

- Zwiebel schälen und feinschneiden.
- Erbsen und Zwiebel in 1 T Wasser und der Gemüsebrühe etwa 40 Minuten kochen.
- Eventuell zu viel verdampfte Flüssigkeit mit 1/2-1 T Wasser ergänzen.
- Pürieren.
- Mit Essig, Pfeffer und Salz abschmecken.

Variante: Brötchen oder Weißbrot in die Suppe brocken und auslöffeln.