

Cremige Erbsenschaumsuppe mit luftiger Kokoshaube

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

300 g Erbsen
700 ml Gemüsebrühe
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Esslöffel Pflanzenöl
300 ml Kokosmilch
1 Bund Basilikum
1/2 Bund Petersilie
4 Kartoffeln
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

Stabmixer
Milchaufschäumer

- 1 -

Zwiebel schälen und würfeln. Knoblauch schälen und hacken. Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden.

- 2 -

Pflanzenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebelwürfel und Knoblauch 3 Minuten glasig braten. Kartoffeln und Erbsen hinzugeben und mit Brühe aufgießen. 15 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Topf vom Herd nehmen.

- 3 -

Basilikum und Petersilie hacken und unter die Erbsensuppe mischen. Mit einem Stabmixer pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

- 4 -

Kokosmilch erhitzen und aufschäumen. Suppe in Gläser füllen und mit Kokoschaum bedecken.

Auch wenn sich die **cremig-grüne Erbsensuppe** unter dem **fluffigen Milchschaum** versteckt, bleibt sie bei diesem feinen Duft nicht unentdeckt. Basilikum und Petersilie waren hier mit am Werk und unterstützen die kleinen Kügelchen nicht nur farblich, sondern auch geschmacklich 1 a. Diese **cremige Erbsenschaumsuppe mit luftiger Kokoshaube** ist eine perfekte Mahlzeit für den Sommer.