

# Erbsencremesuppe

## Zutaten



300 Gramm Tiefkühlerbsen



Frühlingszwiebeln



1 Esslöffel Butter



100 Gramm Cocktail-Schrimps

# Erbsencremesuppe



1 Becher Crème fraîche



1 Päckchen Tiefkühl-Petersilie



500 ml klare Brühe



1 Teelöffel Curry

# Erbsencremesuppe



1 Messerspitze Pfeffer



1/2 Teelöffel Salz



2 Esslöffel Mehl

# Erbsencremesuppe

## Zubereitung



Frühlingszwiebeln putzen



und klein schneiden



Topf auf den Herd stellen



Herdplatte auf höchste Stufe anschalten

# Erbsencremesuppe



Butter in den Topf geben



Frühlingszwiebeln dazugeben



Currypulver hinzustreuen



Mehl hinzufügen

# Erbsencremesuppe



alles gut miteinander verrühren



mit klarer Brühe ablöschen



Erbsen hinzufügen



alles verrühren und Suppe auf kleiner Stufe ca. 15 Minuten köcheln lassen

# Erbsencremesuppe



alles mit dem Stabmixer mixen



Crème fraîche in den Topf geben



Herd ausschalten



Pfeffer in die Suppe geben

# Erbsencremesuppe



Salz dazugeben



Petersilie in die Suppe geben



alles miteinander verrühren



Schrimps hineinstreuen – fertig!

**Guten Appetit!**