

Erbsensuppe (vegan) von Helena W.

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://www.essen-und-trinken.de/rezepte/erbsensuppe-veganes-rezept-13573408.html>

Gewürze: Pfeffer, Salz

5.0 Stück Rüebli	
500 g Sellerie	
230 g Zwiebel	
250 g Lauch	
5.0 Stück Knoblauchzehen	
1.0 kg Kartoffeln	
7.5 EL Öl	
1.13 kg Erbsen	
3.75 Liter Bouillon (flüssig)	
10 g Bohnenkraut	getrocknet und gerebelt // 2g = 1 TL
2.5 g Majoran	1g = 1 TL
15 g Petersilie, frische	

1. Für die Suppe Möhren, Sellerie, Zwiebel, Lauch und Knoblauch putzen, Lauch in Streifen schneiden, restliches Gemüse in feine Würfel schneiden. Kartoffeln schälen und in große Würfel schneiden. Vorbereitetes Gemüse in 3 EL Öl andünsten.

2. Erbsen zugeben, 1,5 l Gemüsebrühe zugeben und aufkochen. Bohnenkraut und Majoran zugeben. Bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten zugedeckt kochen lassen, bis die Kartoffeln gar sind. Je nach gewünschter Konsistenz Suppe fein oder gröber pürieren.

3. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Suppe mit Salz und Pfeffer würzen, mit Petersilie toppen und sofort servieren.