

Erbsensuppe mit Lachs

Zutaten für 4 Personen:

2 Zwiebeln
3 EL Öl
1 TL trockener Majoran
2 L Gemüsebrühe (Instant)
1 Packung (500 g) gelbe Schälerbsen
150 g geräucherter Lachs (in Scheiben)
1-2 Stiele Majoran
1 Becher (200 g) Schlagsahne
Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1 Prise, Zucker
150 g Tiefgefrorene junge Erbsen

Zubereitung:

Zwiebeln schälen, grob würfeln. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Majoran zufügen. Mit Brühe ablöschen, Erbsen zufügen. Aufkochen lassen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 50 Minuten köcheln.

Lachs in Streifen schneiden. Majoranblättchen von den Stielen zupfen. 2 EL Erbsen aus der Brühe nehmen und zur Seite stellen. Restliche Erbsen in der Brühe pürieren. 150 g Sahne zufügen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Grüne Erbsen unterrühren. Suppe nochmals aufkochen lassen.

Lachs und übrige Schälerbsen untermischen. Übrige Sahne halbsteif schlagen. Suppe in Tellern anrichten, jeweils einen Klecks Sahne darauf geben und etwas verrühren.

Mit Majoran garnieren.

guten Appetit