

Feine Erbsensuppe mit Wiener Würstchen

Zubereitungszeit: 30 Minuten



Foto: Ingrid von Hoff

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Zwiebel
- 1 EL Margarine
- 600 g tiefgekühlte Erbsen
- 3 TL KNORR Hühner Kraftbouillon
- 100 ml Schlagsahne oder Rama Cremefine zum Kochen
- Salz
- Pfeffer
- Currypulver
- 2 Wiener Würstchen
- 1 Packung PFANNI Mini-Knödel "Semmelknödel"

Zubereitung:

1. Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Zwiebeln in einem Topf in der heißen Margarine bei mittlerer Hitze dünsten. Erbsen zufügen und kurz mit dünsten. 1 l (1000 ml) Wasser zufügen, aufkochen und Hühner Kraftbouillon einrühren. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten garen.
2. 3 EL der Erbsen herausnehmen und beiseite stellen. Restliche Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren. Sahne oder Cremefine zufügen und mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken.
3. Würstchen in Scheiben schneiden, in die Suppe geben und heiß werden lassen.
4. Inzwischen Semmelknödel ins kochende Wasser geben und bei schwacher Hitze 5 Minuten garen. Knödel in ein Sieb abgießen.
5. Erbsensuppe auf Teller verteilen. Semmelknödel und restliche Erbsen in die Suppe geben.

Energie- und Nährstoffgehalt pro Portion:

Energie: 507 kcal/ 2134 kJ

Eiweiß: 21 g

Kohlenhydrate: 52 g

Fett: 25 g