

Dinner for two

Paradiesische Erbsen-Curry-Suppe

Zutaten für zwei Personen:

1 EL **Gartenkrone** Zwiebeln (TK)

20 g **milfina** Butter

350 g **bio** Junge Erbsen (TK)

400 ml **Le Gusto** Klare Gemüsebrühe

50 g **bio** Joghurt, pur

100 g **milfina** Schmand

1 EL **Le Gusto** Currypulver

1 TL **Mühlengold** Mehl

Jodsalz

Le Gusto Pfeffer, schwarz

milfina Sprühsahne

Zubereitung:

Zwiebeln in der Butter glasig braten, Erbsen zufügen, kurz andünsten. Mit heißer Brühe ablöschen und zugedeckt 10 Minuten kochen lassen. Etwa 1/4 der Erbsen mit einer Schaumkelle herausnehmen. Restliche Erbsen in der Brühe fein pürieren. Joghurt mit Schmand, Currypulver und Mehl glatt rühren, 2 EL extra stellen. Übrigen Joghurtschmand mit einem Schneebesen in die Suppe rühren, alles einmal aufkochen lassen. Zurückbehaltene Erbsen wieder zugeben. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Je einen Löffel Joghurtschmand auf die Teller geben. Besonders romantisch wird es, wenn Sie mit Sprühsahne ein Herz in die Suppe malen.

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Preis pro Person: 0,74 €



Unsere Weinempfehlung:

ein trockener Mario Collina **Chardonnay Valdadige DOC** mit dem Aroma von reifen Äpfeln