

ErbSENSUPPE pikant

Zutaten für 4 Personen

1		Schalotte	Fein hacken
1	EL	Butter	Schalotte andämpfen
300	g	Erbsli, TK	Beigeben
2	EL	Risottoreis	Beigeben, ca. 5 Min. dämpfen
8	dl	Gemüsebouillon	Dazu giessen, aufkochen und auf kleinem Feuer 20 Min. offen köcheln
			Suppe mit Stabmixer oder im Blender pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Wasser auf ca. 7 dl ergänzen.
1		Chili, rot	Entkernen, hacken, zu Suppe geben und aufkochen
120	g	Saurer Halbrahm	Beigeben
		Salz, Pfeffer a.d.M.	Suppe abschmecken und in 4 vorgewärmte Tassen anrichten.
60	g	Saurer Halbrahm	
4		Chili	Mit Halbrahm und Chili nach belieben garnieren.

