



hr1-DOLCE VITA

Bärbel Praetorius

Erbsen- und Estragonssuppe

ZUTATEN:

200 g grüne Erbsen, getrocknet

4 Tl Olivenöl extra vergine

1 mittlere Zwiebel fein gewürfelt

Eine Halbe Tasse Estragon geschnitten

600 - 800 ml selbstgemachte Gemüsebrühe oder fertige

50 ml halb und halb Milch und Sahne

Schwarzer Pfeffer und Salz

Dekoration

20 g Pistazien

Estragonblätter

ZUBEREITUNG

Die Erbsen in einem Sieb unter fließend kaltem Wasser abspülen.

Danach in einen mittelgroßen Topf geben und genügend Wasser hinzufügen, um sie abzudecken. Auf kleiner Flamme etwa 40 Minuten kochen lassen, bis die Erbsen weich sind. Danach die Erbsen abtropfen lassen und beiseitestellen.

Das Olivenöl in einem mittelgroßen Topf bei mittlerer Hitze erhitzen, die Zwiebelwürfel hinzufügen und glasig dünsten.

Die Erbsen in einen Mixer geben. Die gedünsteten Zwiebeln und den Estragon hinzufügen. Unter zugeben der Brühe pürieren, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Die Suppe zurück in den Topf geben und langsam das Milch-Sahne-Gemisch unterrühren. Die Suppe zum Kochen bringen. Zum Schluss mit schwarzem Pfeffer und Salz abschmecken.

Zum Servieren mit Pistazien bestreuen und mit Estragonblättern dekorieren.



hr1-DOLCE VITA

Anmerkung:

Dauer ca. 60 Minuten, 4 Portionen

Wenn man es mit der Akhalkalaki Erbse macht, trägt man sogar dazu bei, eine aussterbende Sorte zu erhalten, die in Georgien ihren Eingang in die Slow Food Arche des Geschmacks gefunden hat.

Hier in Deutschland trifft das für die Albinse zu.