

# FrISChe Erbsensuppe

aus Deutschland

Mit dieser Suppe verbinden uns Erinnerungen an etliche schöne Stunden in der Schule, beim Ausprobieren von diversen Variationen.

Da wir an unserer Schule viele Schüler mit Migrationshintergrund haben, gibt es auch immer mehr Menschen die vegetarisch essen. Die Suppe ist in Anlehnung an eine Kochshow entstanden und wurde von der Praxisklasse „Hot Chillies“ leicht verändert und schon mit Erfolg an der Schulgemeinde getestet.



## Zutaten:

- 2 Zwiebeln
- 2 Kartoffeln
- ½ Chillischote
- Brühe
- 2 Bund glatte Petersilie
- 1kg TK-ErbSen
- 1 Bund Minze
- 500ml saure Sahne
- Salz, Muskat und Zitronensaft

Zwiebeln, Kartoffeln und die Chillischote würfeln, leicht anbraten, mit 1½ l Brühe auffüllen und 15-20 Minuten köcheln lassen. Die Petersilie fein hacken und zusammen mit den Erbsen in die Suppe geben. Nochmals mit 1½ l Brühe auffüllen und weiter 10 Minuten köcheln lassen. Nun kann alles püriert und danach die gehackte Minze mit der sauren Sahne hinzugefügt werden. Zum Schluss das Ganze mit Salz, Muskat und Zitronensaft abschmecken und kurz ziehen lassen.

Diese Suppe stammt von der Gruppe „Hot Chillis“ aus der Pestalozzischule Marburg

