

Kalte Erbsensuppe mit Minze und Joghurt

swissmilk

Zutaten

4 Portionen

Backpapier

Pürierstab oder Mixer

Kartoffeln:

800 g festkochende Kartoffeln, halbiert

2 EL Butter

2 Rosmarinzweige

Salz

Pfeffer

Suppe:

700 g tiefgekühlte Erbsen

600 g Joghurt

2 Zweige Minze, gehackt

1 Bund frische Kräuter, z.B. Peterli, Schnittlauch, Bärlauch, Kerbel, gehackt

Salz

Pfeffer

60 g Baumnüsse, gehackt

Zubereitung

Zubereiten: 15min

Kochen / Backen: 40min

Auf dem Tisch in: 55min

1. Ofen auf 180°C Heissluft/Umluft vorheizen (Unter-/Oberhitze 200°C).
2. Kartoffeln auf das vorbereitete Blech verteilen. Butter, Rosmarin, Salz und Pfeffer darübergeben und in der Mitte des vorgeheizten Ofens 40 Minuten backen.
3. Suppe: Erbsen leicht antauen lassen, mit Joghurt, Minze, Kräuter, Salz und Pfeffer pürieren, bis eine cremige Suppe entsteht. Abschmecken.
4. Suppe anrichten, Kartoffeln darin verteilen, mit Baumnüssen bestreuen.

