

## Erbsensuppe mit Minze

Mit frischen Erbsen

### Zutaten für 2 Portionen :

200 g frische gepulte Erbsen (aus etwa 700 g Erbsenschoten)

75 g Staudensellerie

2 Lauchzwiebeln mit Grün

1 Schalotte

1 Stängel Minze

1 EL Öl

(z.B. Mazola Weizenkeimöl)

400 ml Wasser

1 Becher (40 g) Gemüsepaste  
(Lacroix)

Salz

frisch gemahlener weißer Pfeffer

2 EL Joghurt

### Zubereitung :

Die frischen Erbsen ausspülen. Den Staudensellerie waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden (Erbsengröße). Die Lauchzwiebeln waschen, putzen und einschließlich grüne Schläuche in feine Ringe schneiden. Die Schalotte abziehen und fein würfeln. In einem Suppentopf das Öl erhitzen und die Schalotte anschwitzen ohne Farbe nehmen zu lassen. Dann die Lauchzwiebeln und den Staudensellerie zugeben und etwas dünsten lassen. Die Erbsen zugeben, mit Wasser aufgießen und die Gemüsepaste unterrühren. Zugedeckt 15 bis 20 Minuten (je nach Qualität der Erbsen) garen lassen.

Zwei gehäufte Esslöffel Gemüse herausnehmen und beiseite stellen. Die Minzeblättchen bis auf ein paar zur Garnierung zur Suppe geben und diese mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Servieren die Erbsensuppe in vorgewärmte Teller geben, je einen Esslöffel von dem zurückbehaltenem Gemüse in die Mitte geben, einen Esslöffel Joghurt dazu geben und mit Minzeblättchen garnieren.

