



# ERBSENSUPPE



## QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



## Tipps

Die Suppe mit einem Schuss trockenen Weißwein verfeinern.

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g**

**60 g** Zwiebel(n), halbiert

**1 EL** Olivenöl

**200 g** Erbsen, frisch oder tiefgekühlt

**350 g** Wasser und Gewürzpaste\* oder Gemüsebrühe

Salz

Pfeffer, frisch

**2 EL** Weisser Balsamico-Essig

## FÜR DIE EINLAGE

**150 g** Erbsen, frisch oder tiefgekühlt

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
2. Olivenöl und Erbsen dazugeben und 1 Min./120 °C/Stufe 1 dünsten.
3. Wasser und Gewürzpaste oder Gemüsebrühe dazugeben und 10 Min./100 °C/Stufe 1 kochen.
4. QimiQ Sahne-Basis, Salz, Pfeffer und Essig dazugeben.
5. Suppe 40 Sek./Stufe 6-10 schrittweise ansteigend pürieren. Die Erbsen für die Einlage dazugeben und noch mal 5 Min./100 °C/Stufe 1/Linkslauf erhitzen.