



# ERBSENSUPPE (THERMOMIX®)



## 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

<b>250 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>60 g</b>	Zwiebel(n), halbiert
<b>1 EL</b>	Olivenöl
<b>200 g</b>	Erbsen, frisch oder tiefgekühlt
<b>350 g</b>	Wasser und Gewürzpaste* oder Gemüsebrühe
	Salz
	Pfeffer, frisch
<b>2 EL</b>	Weißer Balsamico-Essig

## FÜR DIE EINLAGE

<b>150 g</b>	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.