

Erbsensuppe mit Frankfurter (2 Portionen)

Zutaten

150 g Erbsen tiefgekühlt
¾ L Gemüsebrühe
1 Zwiebel
1 kl. Karotte
80 g Lauch
50 g Knollensellerie
250 g Kartoffeln
150 g Rohschinken
½ EL Rapskernöl
Majoran
2 Lorbeerblätter
Salz, Pfeffer
2 Paar Frankfurter (von der Pute)



Zubereitung

Die Zwiebel schälen, in Würfel schneiden. Lauch putzen, in Ringe schneiden. Die Kartoffeln, Sellerie und Karotte schälen und würfelig schneiden. Gemüse mit Zwiebel und Rapskernöl in einem Kochtopf anschwitzen.

Danach die Erbsen mit dem Einweichwasser dazu geben und einige Minuten köcheln lassen. Mit Gemüsebrühe aufgießen, Rohschinken in grobe Stücke schneiden und mit den Erbsen und Lorbeer zur Suppe geben. Ca. 30 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse bissfest ist.

Danach den Rohschinken und die Lorbeerblätter entfernen und die Erbsensuppe mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken oder mit einem Pürierstab grob mixen. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und gehackter Petersilie abschmecken. Die Frankfurter schräg in Stücke schneiden und zur Suppe geben.

Tipp: Dazu schmeckt getoastetes Vollkornbrot!