

Erbsensuppe

Für 4 Personen

2 kleine Kartoffeln	schälen, Würfel schneiden
200 g Erbsen frisch oder TK	
1 Schalotte	schälen, hacken
2 Esslöffel Olivenöl	
8 dl Wasser	
¼ Becher Sauerrahm	
Gewürze	

Zubereitung:

Das Olivenöl erhitzen. Die Kartoffelwürfel, Schalotten und Erbsen dazugeben, kurz andünsten und mit dem Wasser ablöschen. So lange köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist. Sauerrahm und Gewürze dazugeben, pürieren, abpassieren und heiss servieren.

Der Schüblig ist die
Lieblingswurst von:



Rolf Nussbaum,
Mitarbeiter im
Bereich Verkauf