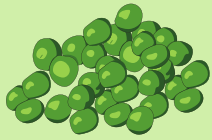


MR. TOOTSI'S ERBSENSUPPE



DAS BRAUCHT IHR



500 g gefrorene Erbsen



1 gelbe Zwiebel



2 gepresste Knoblauchzehen



ca. 0,5 l heisses Wasser



2 Hühnerbrühwürfel



250 g Cremefine 15%

SO MACHT IHR DAS

1 Die Zwiebel schälen, klein hacken und in einem Topf mit etwas Butter ein paar Minuten anbraten.

2 Das Wasser und die Hühnerbrühwürfel hinzufügen und aufkochen.

3 Die gefrorenen Erbsen hinzufügen und etwa 5 min. kochen lassen. Die Suppe pürieren.

4 Die gepressten Knoblauchzehen und Cremefine dazugeben. Erneut aufkochen lassen und fertig..

5 Wenn ihr möchtet, könnt ihr altes Brot in kleine Würfel schneiden, mit Butter in einer Pfanne anrösten und mit etwas Knoblauchsatz verfeinern. Die Suppe mit 1 El Creme Fraiche und den Brotwürfeln garnieren, servieren und **GENIEßEN!**



PS: Das ist die Lieblingssuppe von ganz vielen Kleinen und Großen Suppenfans!

