

Zwicky's Erbsensuppe



Zutaten

- 500 g grüne und gelbe Zwicky Erbsen (gemischt)
- 2x Rüebli
- 1 Stange Lauch
- 2x Zwiebeln
- 4 x grosse Kartoffeln (mehlig)
- 200 g Speckwürfeli
- 4x Wienerli
- 1,5 L Bouillon

4 Portionen

Zubereitung

- Erbsen über Nacht in kaltem Wasser einweichen.
- Gemüse waschen und würfeln/schneiden.
- Öl in einem Topf erhitzen und den Speck mit Zwiebeln anbraten.
- Gemüse ebenfalls hinzufügen und kurz mitbraten.
- Das Ganze mit Bouillon ablöschen.
- Nun die Erbsen hinzufügen und ca. 50 min. köcheln lassen.
- Wienerli in Scheiben schneiden.
- Nach Belieben kann die Suppe püriert werden oder man lässt das Gemüse ganz.
- Wienerli am Schluss in der Suppe nur noch erhitzen und die fertige Suppe servieren.

Zusätzlicher Tipp: Die Suppe kann auch je nach Lust und Laune mit saisonalen Gemüse ergänzt werden.

Das Rezept finden Sie auf unserer Website www.zwicky.swiss

Zwicky wünscht en Guetel!