

Hausgemachter Erbseneintopf Rezept für 4 Personen



ZUTATEN

330 g Erbsen grün
getrocknet

270 g Kartoffeln

130 g Lauch

270 g Karotten

1,4l Gemüsebrühe

Pfeffer schwarz

1 TL Majoran

Petersilie

ZUBEREITUNG

1. Erbsen über Nacht einweichen.
2. Das Gemüse schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden.
3. Erbsen am Zubereitungstag in kochender Brühe ca. 1 Stunde garen und nach ca. 40 Minuten der Garzeit die Karotten, die Hälfte des Majorans und Kartoffeln zu den Erbsen geben und bis zum Ende mit garen.
3. Nach Ende der Garzeit Lauchstreifen unterheben und die Suppe mit Pfeffer abschmecken.
4. Mit Majoran verfeinern und nach Belieben mit Petersilie garniert servieren.
5. Nach Bedarf mit Essig verfeinern.



Guten Appetit!

wünscht die **BASF** Gastronomie

Unser Küchentipp für Sie:

Großzügiges würzen mit Fenchel, Kümmel oder Thymian machen Hülsenfrüchte leichter bekömmlich. Greifen Sie beherzt zu.