



BASF

We create chemistry

Hausgemachter Erbseneintopf



60 Minuten



4 Personen



vegan

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.
- 4) Nach Ende der Garzeit Lauchstreifen unterheben und die Suppe mit Pfeffer abschmecken.
- 5) Mit Majoran verfeinern und nach Belieben mit Petersilie garniert servieren.
- 6) Nach Bedarf mit Essig verfeinern.

Guten Appetit wünscht die BASF Gastronomie!

Weitere Rezepte finden Sie unter gastronomie.basf.de/rezepte



Unser Küchentipp

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

