



beleaf Erbsen Basilikum Suppe



Rezept für 10 Portionen
Zubereitungszeit: 35 Min.

Zutaten

etwas	pflanzliches Öl / Fett
200 g	Zwiebeln, geschält, in kleinen Würfeln
500 g	Erbsen Tk
1,5 Lt.	Gemüsebrühe
250 ml	beleaf Schlagrahm Alternative
100 g	Pesto
	Salz, Pfeffer
	Basilikum
	Croutons
500 ml	Beleaf Schlagrahm Alternative, geschlagen
100 ml	Basilikumöl oder Pesto

Zubereitung

1. Einen großen Topf mit pflanzlichem Öl bei mittlerer Hitze erhitzen. Die Zwiebeln, hinzufügen und 5 Minuten unter gelegentlichem Rühren glasig dünsten.
2. Die Erbsen und die Gemüsebrühe hinzufügen und zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren und die Suppe abgedeckt 10 Minuten köcheln lassen.
3. Nun die **beleaf Rahm Alternative** und das Pesto in die Suppe geben und sie vom Herd nehmen. Mit einem Pürierstab oder in einem Mixer pürieren, bis sie glatt und cremig ist. Falls die Suppe zu dickflüssig ist, einfach etwas mehr Gemüsebrühe hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Beim Servieren mit **beleaf Schlagrahm Alternative**, Basilikum Öl oder Pesto und ein paar Erbsen garnieren.

