

Erbsencappuccino

Im Frühling mit den zarten, frischen Erbsen
aus dem Garten oder vom Markt,
im Winter einfach tiefgekühlte Erbsen verwenden.

Zutaten

1 Zwiebel, gehackt
250g Kartoffeln,
mehlige Sorte
20g Butter
1 l Gemüsebouillon
2 dl Milch
½ TL Wasabipaste
450g Erbsen
Etwas Minze, klein
geschnitten
Salz
2 TL Zitronensaft

Zubereitung

Etwa 30 Minuten

- 1 Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden.
- 2 Zwiebel in der Butter glasig dünsten. Kartoffeln und Bouillon zugeben, zugedeckt aufkochen und bei kleiner Hitze 20 Minuten kochen lassen.
- 3 Erbsen und Minze in die Suppe geben und weitere 10 Minuten kochen lassen. Suppe pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Aufkochen und mit Salz und Zitronensaft abschmecken.
- 4 Milch mit Wasabi mischen, leicht erwärmen. Mit einem Milchaufschäumer aufschäumen. Suppe anrichten und mit Milchschaum dekorieren.

Tipp

Je nach Geschmack kann die Menge der Wasabi-paste variiert werden.