



Erbsensuppe mit Kasseler

Zutaten

- 40 g Schalotten
- 180 g Möhren
- 100 g Sellerieknollen
- 200 g Lauch
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 250 g grüne Schälervlsen
- 1 l Wasser
- 6 TL MAGGI Gemüse Brühe
- 300 g Kartoffeln
- 300 g Kasseler
- 2 EL Petersilie (gehackt)

Zubereitung

1. Schalotten schälen und in Würfel schneiden. Möhren und Sellerieknollen putzen, waschen, schälen und in Würfel schneiden. Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden.
2. In einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen und die Schalotten darin andünsten. Erbsen und das Gemüse zugeben und mitdünsten.
3. Wasser zugießen und zum Kochen bringen. MAGGI Gemüse Brühe zugeben und aufkochen lassen. Bei mittlerer Wärmezufuhr ca. 60 Minuten zugedeckt kochen.
4. Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden, zur Suppe geben und weitere 20 Minuten mitkochen. Die Suppe mit einem Schneidstab pürieren. Kasseler in Würfel schneiden und bei geringer Wärmezufuhr ca. 5 Minuten in der Suppe ziehen lassen. Mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	31 g
Energie	255 kcal
Fett	4 g
Protein	23 g

🕒 110 Minuten

⊕ 6 Portionen