

Erbsencremesuppe mit Mango

Erbsencremesuppe mit Mango

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad:einfach

Zubereitungszeit: 30 Min.

Menu: [15.5.2019](#)

Creation: [Jan Sobhani](#)

Zutaten für 4 Personen:

Zutaten für 4 Personen:

1 Zwiebel mittelgross
1 Esslöffel Butter
1 dl Noilly Prat oder Weisswein
1 Kartoffel mittelgross ca. 125 g
2 1/2 dl Gemüsebouillon
1/2 Bund Oregano
250 g Erbsen tiefgekühlt
1 Mango klein
1/2 Limetten etwas Chiliflocken oder Piment d'Espelette Salz
3 dl Milch
1 dl Rahm
1/2 Bund Petersilie glattblättrig
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Die Zwiebel schälen und fein hacken. In einer mittleren Pfanne in der warmen Butter 2 Minuten andünsten. Den Noilly Prat oder Weisswein dazu giessen und auf mittlerem Feuer gut zur Hälfte einkochen lassen.
2. Inzwischen die Kartoffel schälen. An der Rösti Raffel zur Zwiebel reiben. Die Bouillon beifügen. 2 Zweige Oregano für die Garnitur beiseitelegen. Restliche Oregano Blätter abzupfen und zur Suppe geben. Alles zugedeckt 15–20 Minuten kochen lassen, bis die Kartoffel sehr weich ist und die Bouillon bindet.
3. Inzwischen in einer mittleren Pfanne Wasser aufkochen. Die Erbsen – sie können noch gefroren sein – beifügen, aufkochen und 2 Minuten lebhaft kochen lassen. In ein Sieb abschütten und kurz kalt abschrecken. 50 g Erbsen für die Garnitur beiseitestellen.
4. ebenfalls zur Mango geben. Alles mit Chiliflocken oder Piment d'Espelette sowie Salz pikant würzen.
5. Die Petersilie und den beiseitegelegten Oregano fein hacken.
6. Die restlichen blanchierten Erbsen (200 g), die Milch und den Rahm zur Suppe geben, diese nochmals aufkochen und 2–3 Minuten kochen lassen. Dann die Suppe mit dem Stabmixer oder im Blender fein pürieren. Die PetersilienOregano- Mischung beifügen, die Erbsensuppe nochmals aufkochen und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.
7. Zum Servieren die Erbsensuppe in vorgewärmte Schalen oder tiefe Teller anrichten und etwas Mango-Erbsen- Mischung darübergeben.