

Hauptmahlzeit / Suppen / Glutenfrei /

Erbsensuppe mit Prosciutto

Jetzt nochmal ein Suppenrezept? Im Frühling? Ja, weil der Frühling sich bisher nur sporadisch blicken lässt und ich noch an zu vielen Tagen bibbernd nach Hause komme, ist so eine warme Suppe doch noch immer etwas Schönes. Mit nur wenigen Zutaten ist sie super schnell gemacht und somit genau das Richtige nach einem langen Arbeitstag. Denn da bin ich dann meistens 1. sehr hungrig und 2. ziemlich faul. Also alles schnell in den Kochtopf und anschließend gemütlich aufs Sofa.

Zutaten für 4 Portionen

- 300 gr - TK-Erbesen
- 3 - Kartoffeln
- 3 - Mohrrüben
- 1 - Zwiebel
- 1 l - Gemüsebrühe
- 1 - Zitrone
- - Salz & Pfeffer

Topping

- 4 Scheiben - Prosciutto
- 4 EL - Sahne

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln, Mohrrüben und die Zwiebel schälen. Alles in grobe Würfel schneiden.
2. Einen großen Kochtopf erhitzen und etwas Olivenöl hineingeben. Die Zwiebel scharf anbraten. Anschließend die Kartoffeln und Mohrrüben dazugeben und ebenfalls für 2 Minuten scharf anbraten.
3. Nun die Erbsen in den Kochtopf geben und anschließend mit der Gemüsebrühe ablöschen.
4. Das Ganze für ca. 15 Minuten köcheln lassen.
5. In der Zwischenzeit eine Pfanne erhitzen und den Prosciutto von beiden Seiten knusprig braten.
6. Wenn die Kartoffeln und Mohrrüben gar sind, alles fein pürieren. Die Zitrone pressen und den Zitronensaft dazugeben, nach Belieben salzen und pfeffern und einmal gut umrühren.
7. Kurz vor dem Servieren den gebratenen Prosciutto auf die Suppe legen und nach Belieben mit etwas Sahne verfeinern.

Viel Spaß & Guten Appetit,

Eure Julia