

Grüne Erbsensuppe

Zutaten:

- 1-2 EL Olivenöl*
- 1 Frühlingszwiebel fein gehackt
- 200 g ausgelöste grüne Erbsen
- 2 TL Dinkelmehl
- Curry nach Geschmack*
- 700-800 ml Gemüsebrühe
- 50 g geriebene Cashewnüsse*
- 100 ml Kokosnussmilch*
- Salz und Pfeffer*
- Pfefferminze

** im Weltladen erhältlich*

Zubereitung:

1. Zwiebeln im Olivenöl andünsten, Erbsen zugeben.
2. Dinkelmehl und Curry darüber streuen.
3. Gemüsebrühe unterrühren und bei schwacher Hitze 10 – 12 Minuten köcheln lassen.
4. Kokosnussmilch und Cashewnüsse unterrühren – mit Salz und Pfeffer abschmecken
5. Suppe pürieren – je nach Konsistenz mit Gemüsebrühe verdünnen.
6. Die grüne Erbsensuppe in vorgewärmten Tellern anrichten und mit Pfefferminze garnieren.