

### **Cremige Erbsensuppe mit Laugen-Croûtons und Cranberries**



Zubereitungszeit: 25 Minuten / Schwierigkeitsgrad: einfach

#### **Zutaten (für 4 Portionen):**

##### **Für die Erbsensuppe:**

2 Zwiebeln  
½ Bund Petersilie  
2 EL Rapsöl  
800 g TK Erbsen  
800 ml Gemüsebrühe  
6 Prisen Bad Reichenhaller Hanfsalz  
4 EL Sauerrahm  
1 EL Olivenöl  
60 g getrocknete Cranberries

##### **Für die Croûtons:**

1 Laugenstange  
2 EL Rapsöl  
1 Prise Bad Reichenhaller Hanfsalz

##### **Zubereitung**

Zwiebeln schälen und klein schneiden. Petersilie waschen, trocknen und fein schneiden. Zunächst die Zwiebeln in einem Topf mit Rapsöl anschwitzen, dann die Erbsen hinzufügen und das Ganze nach einigen Minuten mit Gemüsebrühe auffüllen. Petersilie zufügen und die Suppe mit einem Stabmixer fein mixen. Nach dem Pürieren fünf Prisen Hanfsalz hinzufügen und umrühren.

Für die Croûtons die Laugenstange in beliebig große Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Rapsöl rösten. Mit einer Prise Hanfsalz abschmecken.

In einer Schüssel Sauerrahm mit Olivenöl verrühren. Die fertige Suppe auf Teller verteilen und mit Croûtons, Sauerrahm, Cranberries und einer Prise Hanfsalz garnieren.



Bitte nehmen Sie, bei Rückfragen oder wenn Sie weiteres Bildmaterial benötigen, Kontakt mit uns auf! Wir freuen uns über ein Belegexemplar.

**Pressekontakt:**

Südwestdeutsche Salzwerte AG

Petra Laqua

Tel.: 07131/959-1846

E-Mail: [petra.laqua@salzwerke.de](mailto:petra.laqua@salzwerke.de)

[www.bad-reichenhaller.de](http://www.bad-reichenhaller.de)