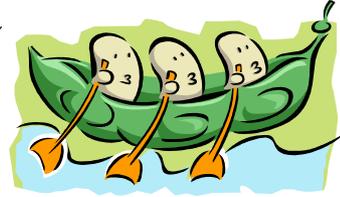
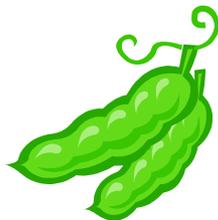


Erbsensuppe Isabelle

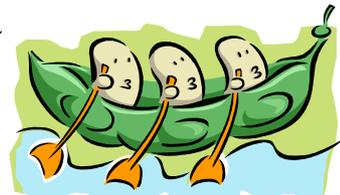


- 2 große Schalotten in Olivenöl/Butter andünsten
- 3 Pk. à 450g TK-Erbisen zugeben
- 1 l Gemüsebrühe zugeben, dazu Pfeffer, Salz, Muskat
- gut durchkochen lassen
- passieren (flotte Lotte)
- abschmecken, mit Klacks Schmand und Pimpinelle servieren.

Guten Appetit!



Erbsensuppe Isabelle



- 2 große Schalotten in Olivenöl/Butter andünsten
- 3 Pk. à 450g TK-Erbisen zugeben
- 1 l Gemüsebrühe zugeben, dazu Pfeffer, Salz, Muskat
- gut durchkochen lassen
- passieren (flotte Lotte)
- abschmecken, mit Klacks Schmand und Pimpinelle servieren.

Guten Appetit!