

# Erbsensuppe

## Zutaten für vier Teller

- 1 Zwiebel
- 40 g Butter
- 2 EL Mehl
- 1 TL Curry
- 750 ml Hühnerbrühe
- 450 g Erbsen
- 100 g Gouda
- 100 g Crème fraîche
- Salz, Pfeffer, Muskat



## Zubereitung

1. Zwiebel sehr fein hacken, in Butter andünsten
2. Mehl kurz anrösten
3. Curry dazu und sofort mit Hühnerbrühe ablöschen
4. 400 g Erbsen dazugeben, 15 Minuten köcheln
5. Erbsen pürieren, geriebenen Gouda dazugeben und schmelzen
6. Mit Crème fraîche und Gewürzen abschmecken
7. Restliche Erbsen dazugeben und heiß werden lassen