

# Erbsensuppe

Für 4 Portionen benötigst du,

- 1kg Erbsen TK
- 250g Skyr
- 1 Bund Petersilie
- Porree
- 1/4 Sellerie
- 2 Möhre
- Salz
- Pfeffer
- Chilli Flocken nach Bedarf
- Kochwasser

Du gibst alle Erbsen in einen ausreichend großen Topf und füllst diesen mit Wasser, so dass die Erbsen leicht bedeckt sind. Nun kommt die Petersilie, das Porree, der Sellerie, die Möhren sowie eine kräftige Prise Salz dazu. Lass nun alles für 15-20 Minuten köcheln. Dann gibst du das gekochte Gemüse in ein Sieb und fängst das Kochwasser auf. Das Gemüse muss jetzt püriert werden (Mixer oder Pürierstab). Gib nun auch den Skyr in den Mixer (Ich musste es auf zwei Etappen mixen - mengenbedingt). Anschließend kommt das Erbsen-Skyr-Gemisch wieder in den Topf. Je nach Konsistenz kannst du die Suppe nun mit dem Kochwasser verdünnen. Alles nochmals kräftig würzen und fertig.