

## Grünes Erbspüree

Für 3-4 Personen

750 - 1000 gr TK Erbsen

1/2 Bund Minze

Salzwasser oder Brühe

1-2 EL Creme fraiche

milder Essig (bspw. Scherryessig)

Salz, Pfeffer

evtl. Muskatnuss

Topf

Sieb

Schüssel

Stabmixer

- [1] Wasser/Brühe zum Kochen bringen. Minze zu einem festen Bund zusammenbinden und mit den TK Erbsen ins Wasser geben.
- [2] Sobald die Erbsen weich sind, durch ein Sieb abgießen. Dabei einen Teil des Wassers/Brühe auffangen. Minzbündel herausnehmen.
- [3] Erbsen zunächst mit wenig Flüssigkeit pürieren. Soviel Kochflüssigkeit hinzugeben, bis gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- [4] Creme fraiche dazugeben. Mit Essig, Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.