



Rezept vom November 2011 – Hansruedi Mettler

Erbsen-Cappuccino

Zutaten (für 4 Personen):

Suppe:

300 g Erbsen gefroren
3 Bundzwiebeln
1 mehlig kochende Kartoffel (z.B. Agria)
Salz, Pfeffer
Butter zum Dämpfen
7-8 dl Bouillon, heiss
1 dl Vollrahm
1 Prise Zucker

Minzenschaum:

2 dl Milch
einige Minzenblätter
Salz

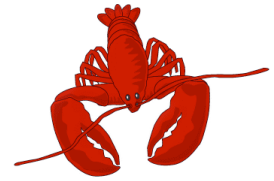
Zwiebeln fein hacken
Kartoffel schälen

Zwiebeln mit Salz und Pfeffer in Butter glasig dämpfen
Kartoffel direkt dazureiben, kurz dämpfen
7 dl Bouillon dazugiessen
Zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln lassen

Erbsen und Rahm beifügen, bei kleiner Hitze garen bis Erbsen lind sind.
(Achtung gefrorene Erbsen brauchen nur kurze Zeit, frische Erbsen benötigen länger)

Suppe pürieren und durch ein Sieb passieren.
Nochmals aufkochen, nach Bedarf mit etwas Bouillon verdünnen, oder etwas Püriertes wieder dazugeben. Mit Zucker abschmecken.

Für den Milchschaum Milch mit Minze aufkochen, leicht salzen und 5 Minuten ziehen lassen. Minze entfernen, Milch mit Cappuccino-Schaumschläger



Red Lobster Kochclub
www.redlobster.ch

dickschaumig aufschlagen. (Milch muss warm sein damit sie sich schaumig schlagen lässt)

Anrichten: Die Suppe in Gläser oder Bowls verteilen. Den Milchschaum mit einem Löffel darauf geben. Mit Minzeblättchen dekorieren. Sofort servieren.