



Benötige Zutaten

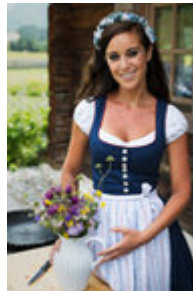
Nockerl	
100 g	Grieß
100 g	Premium Sauerrahm
250 g	Premium Topfen
2	Eier
Suppe	
1	Zwiebel
4 EL	Olivenöl
600 g	Erbsen
1/8 l	Weißwein
800 ml	Gemüsebrühe
100 g	Crème fraîche
1/8 l	Premium Alpenmilch
	Salz, Pfeffer

Erbsenschaumsuppe

mit Topfenockerl

Anleitung

Zubereitung der Nockerl: Für die Nockerln alle Zutaten gut miteinander verrühren. Mit zwei Löffeln Nockerln formen und diese in siedendem Wasser drei bis fünf Minuten garen. Beiseite stellen. Zubereitung der Suppe: Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. In einem Topf Olivenöl erhitzen, die Zwiebeln darin kurz anrösten. Die Erbsen hinzufügen und unter Rühren anrösten. Mit Weißwein ablöschen und mit heißer Gemüsebrühe aufgießen. Für 15 Minuten auf mittlerer Stufe köcheln lassen. Die Crème fraîche hinzufügen und die Suppe fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Nockerln in die Suppe geben.



Ein Rezept von **cookingcatrin**