

# ERBSENCREMESUPPE

---

## MIT ZUCCHINI

### ZUTATEN

für 2 Portionen:

1 Zwiebel  
1 EL Rapsöl  
1 kleine Zucchini  
1 TL Gemüsebrühe-Pulver  
ca. 500 ml Wasser  
2 Tassen TK-Erbesen  
Salz, Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Zwiebel schälen und grob hacken. In einem Topf Öl erhitzen. Zwiebel im Öl anbraten. Zucchini waschen, Strunk entfernen und samt Schale klein schneiden. Im Topf mitbraten. TK-Erbesen hinzufügen. Gemüsebrühe-Pulver in heißem Wasser auflösen. Gemüse mit Gemüsebrühe aufgießen und bei geschlossenem Deckel 10 Minuten leicht köcheln lassen. Dann mit einem Mixstab fein pürieren. Zuletzt mit Salz und Pfeffer abschmecken.



schnelle & einfache  
Zubereitung



ideal als schnelles Mittagessen oder  
Meal-Prep

