

Cremige Erbsensuppe mit Lachsstreifen

Zubereitet mit: Pfanni

ca. 30 min | einfach

Zutaten

für 6 Portionen

- 1 Zwiebel
- 1 EL Margarine
- 450 g Erbsen grün tiefgefroren
- 1200 ml KNORR Bouillon Gemüse 7L Glas
- 2 Stiele Dill
- 100 g geräucherter Lachs
- 1 Beutel PFANNI Kartoffel Püree - Das Lockere
- Jodsalz
- Pfeffer
- 2-3 EL Sahnemeerrettich
- 12 dünne Scheiben Baguette

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	987 kJ
Energie (Kilokalorien):	236 kcal
Fett:	4,3 g
davon gesättigte Fettsäuren:	1,2 g
Kohlenhydrate:	32 g
davon Zucker:	3,9 g
Ballaststoffe:	6,7 g
Eiweiß:	13 g
Salz:	1,7 g

Zubereitung

1. Für die Erbsensuppe mit Lachsstreifen 1 Zwiebel schälen und würfeln. 1 EL Margarine in einem Topf erhitzen, Zwiebelwürfel darin ca. 5 Minuten glasig andünsten. Nach ca. 3 Minuten 200 g Erbsen dazugeben. Mit 1200 ml Knorr Gemüse Bouillon ablöschen. Aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln. 2 Stiele Dill waschen, trocken schütteln, 4 Spitzen von den Stielen zupfen und den Rest fein hacken. 100 g Lachs in schmale Streifen schneiden.

2. Suppe von der Herdplatte ziehen und 1 Beutel Pfanni Kartoffel Püree hineinrühren. Mit dem Pürierstab fein pürieren und die restlichen 250 g Erbsen hineingeben. Suppe nochmals ca. 1 Minute aufkochen, mit Salz, Pfeffer und 2-3 EL Meerrettich abschmecken. Suppe in Suppenschalen füllen, Lachs auf der Suppe verteilen, gehackten Dill darüberstreuen und mit den Dillspitzen garnieren. Zur Erbsensuppe mit

Lachsstreifen Baguette reichen.

Tipps zu diesem Rezept

Servieren Sie die Suppe für Vegetarier einfach ohne Lachsstreifen.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 30 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen