

Erbsenschaumsuppe mit Käse-Zupfbrot



Zutaten (für 4-6 Personen)

2 Schalotten
1 EL Butter
800 ml Gemüsebrühe
200 ml Sahne
600 g Erbsen frisch oder tiefgekühlt
2-3 Stiele Minze
Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 EL Zitronensaft

Für das Brot:

4-6 Kartoffelbrötchen oder andere Semmeln
100 g Speck in feinen Scheiben
50 g flüssige Butter
100 g Cheddar gerieben
100 g Mozzarella gerieben
2 Stangen Frühlingslauch



Zubereitungszeit
45 Min



Kcal

KJ

Eiweiss

Fett

Kohlenhydrate

Zubereitung

1. Schalotten schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und 1-2 Min. anschwitzen. Brühe und Sahne dazugeben und 5 Min. köcheln lassen. Erbsen und 5-6 Blätter Minze hineingeben und 5 Min. ziehen lassen. Die Suppe fein pürieren und nach Belieben durch ein Sieb passieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
2. Backofen auf 160° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Brötchen von oben gitterförmig bis knapp auf den Boden einschneiden. Den Speck in einer Pfanne knusprig braten und die Käsesorten mischen. Frühlingslauch waschen und in feine Ringe schneiden. Die Zutaten gleichmäßig in den Zwischenräumen der eingeschnittenen Brötchen verteilen und mit etwas Butter beträufeln. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und auf der mittleren Schiene 8-10 Min. backen, bis der Käse schön geschmolzen ist.
3. Die Suppe mit einem Mixstab nochmal aufmixen und in Gläsern oder Tellern anrichten. Mit je einem Käsebrötchen und ein paar Minzblättchen servieren.

Tip: Nach Belieben kann vor dem Servieren ein Klecks Crème Fraîche, Schmand oder aufgeschäumte Milch (ähnlich wie beim Cappuccino) auf die Suppe gegeben werden.