



Erbsen – Minzcremesuppe

Zutaten

1 grob geschnittene Zwiebel
4 EL Mehl
1/8 l Weißwein
1/2 l Milch
1/2 l Wasser
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
200 g Erbsen (tiefgekühlt)
frische Minze

Zubereitung

- die grob würfelig geschnittene Zwiebel in Butter anschwitzen
- mit Mehl stauben
- mit Weißwein ablöschen
- Milch und Wasser hinzufügen
- mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen
- aufkochen lassen
- Suppe mixen, die Erbsen und Minze hinzufügen (tiefgekühlt = schöneres grün)
- nochmals abschmecken
- mit Minze als Deko anrichten

Gasthof zur Traube: Greinburgstraße 6, 4360 Grein
Tel.: 07268/312 | info@zurtraube-grein.at | www.zurtraube-grein.at

teilen spendet zukunft
aktion familienfasttag



Katholische
Frauenbewegung