

STAND: JULI 2016

Grüne Erbsensuppe mit Wiener Würstchen

Zutaten

1 Portion

200 g	Grüne Erbsen, TK oder frisch
150 g	Kartoffeln
100 ml	Gemüsebrühe
10 g (1 geh. TL)	Butter
20 g	Zwiebeln
100 ml	Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral
100 g	Wiener Würstchen
	Salz, Pfeffer, Majoran

Zubereitung

Zwiebeln in feine Würfel schneiden und in der Butter glasig dünsten. Erbsen und die in kleine Würfel geschnittenen Kartoffeln hinzugeben, mit der Gemüsebrühe auffüllen, würzen und kochen. Nach Ende der Garzeit den Eintopf pürieren. Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral hinzufügen, unter ständigem Rühren erwärmen und abschmecken. Die Würstchen in Scheiben schneiden und zur Suppe geben.

Tipp

Problemlos können Sie die grünen Erbsen z. B. durch Broccoli oder Blumenkohl austauschen.

Nährwerte pro Portion:

Energie	758 kcal
Eiweiß	37,3 g
Kohlenhydrate	66,7 g
Fett	37,5 g