

Erbsensuppe mit Gurken-Lachs-Spiess

Für 4 Personen

Mobile Rezept

Zutaten für 4 Personen:

2 EL Butter	5 dl Hühnerbouillon
1 Zwiebel, gehackt	1 Salatgurke, geschält
250 g Erbsen, tiefgekühlt	100 g Rauchlachs
1 Bd. Pfefferminze	4 Holzspiesse
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebeln glasig dünsten, Erbsen dazugeben, mitdünsten.
2. Pfefferminzblätter abzupfen, in Streifen schneiden, zu den Erbsen geben und kurz mitdünsten. Mit Bouillon ablöschen, Suppe 15 Min. leicht sieden lassen.
3. Gurke mit dem Sparschäler in Streifen schneiden, Rauchlachs-tranchen ebenfalls in Streifen schneiden, Gurkenstreifen mit Lachs belegen, Gurkenstreifen aufrollen, wellenartig auf die Spiesse stecken, kühl stellen.
4. Suppe pürieren, abschmecken, in Gläsern anrichten, je einen Spiess obenauf legen.

Zubereitung: 30 Min.

Dazu frisches Brot und ein **Chateau de Marcard 2009**