

Konfettisuppe

Erbsensuppe nein danke? Das lässt sich rasch ändern! Kinder lieben fantasievolle Namen für Mittagessen und Co. Nenne wir unsere Erbsensuppe mit bunten Bakki's, also Konfettisuppe und schon schmeckt sie auch den Kleinsten unter uns.



Rezept

4 Personen

20 Minuten

einfach

Zutaten für Konfettisuppe:

- 8 EL LAND-LEBEN Bakki's
- 500g Erbsen TK
- 2 mittelgroße Kartoffeln
- 1 Liter Gemüsesuppe
- 1 Zwiebel
- 100g Kräuterfrischkäse
- 2 EL frisch gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer

- Prise Muskatnuss
- 2 EL neutrales Öl, z.B.: Raps- oder Sonnenblumenöl

Zubereitung:

- Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen, sehr fein hacken und in etwas Öl glasig dünsten. Nun die tiefgefrorenen Erbsen, die Kartoffelwürfel sowie die gehackte Petersilie zu den Zwiebeln geben und ebenfalls kurz mit anschwitzen. Mit Gemüsesuppe ablöschen und für ca. 10 – 15 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.
- Die Suppe vom Herd nehmen, den Frischkäse sowie eine Prise Muskatnuss zugeben und sehr fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Je zwei Esslöffel **LAND-LEBEN Bakkis** in die Suppe geben, servieren und staunen wie gut es den Kleinen schmeckt.

TIPP:

Konfettisuppe kann toll vorbereitet werden. Im Tiefkühlfach kann die Suppe ohne Bedenken für einige Wochen aufbewahrt werden, im Kühlschrank 2-3 Tage. So zaubert man auch an Tagen mit weniger Zeit zum Kochen, in 0,9l eine leckere und gesunde Mahlzeit für die ganze Familie.

www.land-leben.com