

Erbsensuppe

500ml Gemüsebrühe	1,5l Gemüsebrühe
100ml Soja Cuisine	0,3l Soja Cuisine
500g Geschälte Kartoffeln	1,5kg Geschälte Kartoffeln
400g Erbsen*	1,2kg Erbsen
4 EL Olivenöl	12 EL Olivenöl
1 Zwiebel	3 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	3 Knoblauchzehen
2 Karotten	6 Karotten
1 TL Getrockneter Majoran	3 TL Getrockneter Majoran
1 TL Getrockneter Basilikum	3 TL Getrockneter Basilikum
Salz, Pfeffer	Salz, Pfeffer

* Füllgewicht, Dose

Im ersten Schritt, wenn nötig, die Gemüsebrühe zubereiten, da der Topf gleich noch gebraucht wird. In der Zwischenzeit das Gemüse, wenn nötig waschen und in kleine Stücke schneiden. Zunächst die geschnittenen Zwiebelstücke im Topf mit Olivenöl anbraten, wenn diese eine glasige oder leicht bräunliche Form angenommen haben die Knoblauchzehe(n) dazu geben. Danach Kartoffeln und Karotten ebenfalls in den Topf geben und nochmals 3 bis 5 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Mit 2/3 der Gemüsebrühe auffüllen, Erbsen hinzufügen und auch mit Majoran und Basilikum würzen.

Den Topfdeckel halb auflegen und 25min kochen, gelegentlich umrühren. Die Erbsen sollten jetzt gar sein. Den Topf runter nehmen und den Inhalt mit Pürierstab bearbeiten bis alles eine homogene Masse ergibt. Erneut auf den Herd stellen. Weiterhin erhitzen. Jetzt auf jeden Fall abschmecken und je nach Konsistenz und Geschmack Wasser oder die restliche Brühe dazu geben.

Zuletzt mit Soja Cuisine, Salz und Pfeffer Abschmecken und die heiße Suppe servieren.

Natürlich können zum Ende auch vegane Bockwürsten in den Topf geschnitten werden. Es schmeckt aber auch Knoblauchbaguette dazu.