

# Erbsen-Kokos-Suppe mit Mandelstiften und Kresse

## Zutaten für die Suppe (für 3 Personen):

- 2 EL Gemüsebrühpulver
- 300 ml Wasser
- 1 kleine Zwiebel
- 250 g Butterschmalz
- 200 g Tiefkühl-Erbsen
- 200 ml Kokosmilch
- 1 Bio-Limette
- 75 g Crème fraîche
- Salz
- Pfeffer

Gemüsebrühpulver in kochendem Wasser auflösen. Zwiebel abziehen und klein schneiden. Butterschmalz in einem Topf erhitzen, die Zwiebeln hineingeben und bei mittlerer Temperatur anschwitzen, bis sie glasig sind. Erbsen hinzufügen und 1-2 Minuten mitschwenken. Gemüsebrühe und Kokosmilch aufgießen. Aufkochen und etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis Erbsen und Zwiebeln gar sind.

Die Limette waschen, auspressen und die Schale abreiben. Die Hälfte des Saftes in die Suppe geben. Alles mit einem Stabmixer pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Crème Fraîche unterheben und die Suppe mit Salz und Pfeffer sowie etwas Limettenschale abschmecken.

## Zutaten zum Anrichten:

- 10 g Mandelstifte
- 1 Beet Kresse

Mandelstifte hacken, Kresse vom Beet schneiden. Die Suppe in tiefe Teller oder Schalen füllen und mit Mandeln und Kresse bestreuen.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 04.07.2024

Koch/Köchin: Fabian Bonetti

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)