

Französische Erbsencremesuppe



| Menge | Zutaten | Zubereitung |
|---------------|---------------------------------|---|
| 1 | Schalotte | Schälen, fein würfeln und in der Butter glasig andünsten. |
| 1 | Knoblauchzehe | |
| 20 g | Butter | |
| 300 g | Erbsen TK | Unaufgetaut zugeben und etwas schwenken |
| 50 ml | Weißwein trocken | Aufgießen, würzen und ca. 30 Minuten köcheln lassen. |
| 250 ml | Brühe | |
| etwas | Estragon | |
| Je 1 Prise | Salz, weißer Pfeffer, Zucker | |
| 50 g | Crème Fraîche | Mit dem Pürierstab fein pürieren und vor dem Servieren Crème Fraîche zugeben. |