

Erbsenpüree

Zutaten:

600 g tiefgekühlte Erbsen
1 Zwiebel
125 ml Sahne
4 Zweige Pfefferminze
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Die gefrorenen Erbsen mit 3 Eßlöffel Wasser in eine Gareinheit 20 cm, 3,0 l geben. Die Zwiebel schälen und fein würfeln und auf die Erbsen verteilen. Auf höchster Stufe bis zum Gemüsefenster aufheizen und auf niedriger Stufe ca. 8 Minuten garen. Die Sahne dazugeben und alles fein pürieren. Von der Minze die Blätter abzupfen, fein hacken und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit!