

## » ERBSENSUPPE «

### ZUTATEN:

**350 g Kartoffeln**  
(mehlig kochend)  
**300 g Karotten**  
**1 kleine Stange Lauch**  
**¼ Sellerie**  
**2 Knoblauchzehen**  
**350 g Erbsen**  
(halbe geschälte)  
**1,5 l kaltem Wasser**  
**gekörnter Gemüsebrühe**  
**Pfeffer**  
**¼ TL Kurkuma**  
**½ Bund Petersilie**  
  
**Sahne**  
**Zitronensaft**

### ZUBEREITUNG:

waschen, schälen und klein würfeln.  
waschen, schälen und klein würfeln.  
waschen und in Ringe schneiden.  
waschen, schälen und fein würfeln.  
schälen und klein schneiden und mit  
zusammen in einen ausreichend großen Topf geben, mit  
auffüllen und langsam zum Kochen bringen. Ab und zu  
umrühren. **20-25 Minuten** köcheln lassen. Mit  
abschmecken. Mit einem Schneidestab passieren.  
waschen und fein hacken und zu der Suppe geben.  
Je nach Geschmack kann man auch Sucuk (Wurst) in Scheiben  
schneiden und zu der Suppe geben und kurz aufkochen lassen.  
Mit  
und / oder  
servieren. Jeder kann sich nach Geschmack die Suppe damit  
verfeinern.