

Erbseneintopf

Dein Rezept zum Nachkochen.

Zutaten für 4 Personen

500g Gelbe Erbsen (trocken)

1 Suppengrün

1 EL Pflanzenmargarine

2 Zwiebeln

4 Kartoffeln (groß)

1,0 ltr. Gemüsebrühe (instant)

Salz, schwarzer Pfeffer, Thymian, Majoran, Rauchsatz und Senf (Gewürze nach Geschmack)

Zubereitung:

Erbsen mit 2 Litern Wasser über Nacht 12 Stunden einweichen. Zwiebeln und Suppengrün (ohne Petersilie) schälen, nach Belieben kleinschneiden und mit der Margarine andünsten. Dann die Erbsen mit dem Einweichwasser in den selben Topf geben und gut umrühren. Deckel drauf und kurz hochkochen lassen - Vorsicht, kocht leicht über. Anschließend Gemüsebrühe hinzugeben und ca. 30 Minuten weiter köcheln lassen.

Kartoffeln schälen und kleinschneiden und wenn die Erbsen anfangen, weich zu werden, zusammen mit den gehackten Kräutern und Petersilie dazu geben. Rauchsatz (statt Speck) und etwas Senf zum abschmecken verwenden (je nach Geschmack). Wenn die Kartoffeln weich sind, ist alles fertig.

Du hast unser Rezept nachgekocht?

Dann lad doch gerne ein Foto oder Video von deinem Teller auf Instagram hoch und markiere uns in deinem Beitrag. Wir freuen uns!

Aber was hat Erbsensuppe mit Klassenkampf zu tun? Mehr Infos dazu und was das eigentlich mit Aschinger zu tun hat, findest du auf unserer Website: <https://www.die-linke-spandau.de/rezeptsammlung/>



Die Linke

Bezirksverband
Spandau

Die Linke Bezirksverband Spandau,
Pichelsdorfer Straße 138, 13595 Berlin, Tel.
03036437471, info@die-linke-spandau.de,
www.die-linke-spandau.de, V.i.S.d.P. Marc Mattern

www.die-linke.de