



## Zutaten:

2 Frühlingszwiebeln  
1 EL Olivenöl  
400 g Erbsen (TK)  
350 ml Gemüsebrühe  
200 ml Kokosmilch  
2 Zweige Minze  
2 EL Limettensaft  
Salz  
weißer Pfeffer (Mühle)

## Tipp:

Zum Mitnehmen: Suppe in Schraubgläser füllen und bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.

Schmeckt auch kalt.

Quelle: Landidee Gesund essen

## *Erbsensuppe mit Kokos und Minze*

*2 Portionen*

## Zubereitung

Frühlingszwiebel waschen, putzen und in Ringe schneiden, im Öl andünsten. Erbsen zugeben, kurz mitdünsten und mit der Gemüsebrühe aufgießen. Etwa 5 min kochen lassen. Kokosmilch und Minze zufügen, die Suppe pürieren.

Mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

*Der multi Ernährungsservice wünscht  
viel Spaß beim Ausprobieren und  
Guten Appetit!*