



## LAUCHSUPPE MIT ZUCKERERBSEN



### **Zutaten für 4 Portionen:**

- 500g Lauch, in Ringe geschnitten
- 1 TL Butter
- 800ml Klare Gemüsesuppe
- 1 Lorbeerblatt
- Salz
- Pfeffer
- 200ml Kochobers
- 1 EL Speisestärke zum Binden
- 150g Zuckererbsen, tiefgefroren
- Petersilie zum Garnieren

### **Zubereitung:**

- Lauch in einer beschichteten Pfanne mit Butter glasig andünsten – Lauch darf keine Farbe nehmen.
- Mit klarer Gemüsesuppe aufgießen, würzen und 10 Minuten köcheln lassen.
- Kochobers mit Speisestärke glattrühren und damit die Suppe binden,
- Die Zuckererbsen begeben, nochmals aufkochen und abschmecken.
- Mit Petersilie garniert servieren.