



## Erbsensuppe mit Balsamicoschaum

Diese cremige Suppe aus Erbsen erhält durch den aromatischen Balsamicoschaum eine feine Säure und eignet sich perfekt als Vorspeise oder leichtes Hauptgericht.

### Zutaten

4 Portionen

Erbsensuppe  
4 Schalotten  
0.5 Knoblauchzehe  
1 EL Byodo Brat-Olive Mediterran  
400 g TK-Erbsen  
800 ml Gemüsefond  
4 EL Byodo Feiner Würzessig  
200 ml Sahne  
0.5 Bund Petersilie  
Byodo Bio-Meersalz  
Pfeffer  
Balsamicoschaum  
100 ml Gemüsefond  
15 ml Byodo Condimento Bianco  
100 ml Sahne  
Byodo Feines Premium Bio-Meersalz  
Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

### Zubereitung

## Erbsensuppe

Für die Erbsensuppe Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken. Anschließend Zwiebeln in einem Topf in Brat-Olivenöl anschwitzen, dann den Knoblauch zugeben und kurz mit andünsten.

Jetzt den Gemüfefond und die TK-Erbse dazugeben, aufkochen lassen und anschließend bei kleiner Hitze 10 Minuten köcheln lassen. Danach 2 EL Erbsen für das Topping entnehmen und für später beiseitestellen.

Daraufhin feinen Würzessig und Sahne zugeben, kurz aufkochen und etwas ziehen lassen.

Anschließend die Petersilie zufügen und alles mit einem Stabmixer pürieren. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.



## Balsamicoschaum

Für den Balsamicoschaum zuerst Gemüfefond und Balsamico erhitzen.

Anschließend kalte Butter und Sahne zufügen, kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze mit dem Stabmixer aufschäumen.

Die Suppe auf vier tief Teller aufteilen. Mit dem Balsamicoschaum und den Erbsen garnieren.

Als Topping eignen sich außerdem Croutons, Kresse und Gemüsechips.

