



Grüne Erbsensuppe mit Wienerli



Zutaten für 1 Portion

100 ml	Fresubin® 2 KCAL Drink Neutral
200 g	Grüne Erbsen, TK oder frisch
150 g	Kartoffeln
100 ml	Gemüsebouillon
10 g	Butter (1 TL)
20 g	Zwiebeln
100 g	Wienerli
	Salz, Pfeffer, Majoran

Nährwerte pro Portion

Energie.....	758 kcal
Eiweiss.....	37,3 g
Kohlenhydrate	66,7 g
Fett.....	37,5 g



Zubereitung

1. Zwiebeln in feine Würfel schneiden und in der Butter glasig dünsten. Erbsen und die in kleine Würfel geschnittenen Kartoffeln hinzugeben, mit Gemüsebouillon auffüllen, würzen und kochen.
2. Nach Ende der Garzeit den Eintopf pürieren. Fresubin® 2 KCAL Drink Neutral hinzufügen, unter ständigem Rühren erwärmen und abschmecken.
3. Die Wienerli in Scheiben schneiden und zur Suppe geben.