



62159862 | © Stockphotovideo - shutterstock.com

Grüne Erbsensuppe mit Wiener Würstchen

Zubereitung

Die Zwiebeln in feine Würfel schneiden und in der Butter glasig dünsten. Anschließend die Erbsen und die in kleine Würfel geschnittenen Kartoffeln hinzugeben. Das Ganze mit der Gemüsebrühe auffüllen, würzen und kochen.

Nach Ende der Garzeit den Eintopf pürieren. Den Fresubin 2 KCAL Drink Neutral hinzufügen und unter ständigem Rühren erwärmen und abschmecken.

Tipp

Problemlos können Sie die grünen Erbsen z. B. mit Broccoli oder Blumenkohl austauschen.

Suppe

Level ■■□□



1



15 Min.

Zutaten

100 ml Fresubin® 2 KCAL Drink Neutral*

200 g Grüne Erbsen, TK oder frisch

150 g Kartoffeln

100 ml Gemüsebrühe

1 TL Butter

20 g Zwiebeln

100 g Wiener Würstchen

Salz, Pfeffer, Majoran

Nährwerte pro Erbsensuppe

Energie 758 kcal

Eiweiß 37,3 g

Fett 37,5 g

Kohlenhydrate 66,7 g

Fresubin®