



# 637599983 | © Shutterstock.com - 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

\* Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (bilanzierte Diät). Zum Diätmanagement bei bestehender oder drohender Mangelernährung.

(09.23/SG/FKD)