

Bio Erbseneintopf


Zur Artikelliste *

Gern gegessen in:



Kitas



Schulen



Universitäten



Betriebs-
kantinen



Senioren-
einrichtungen

Rezeptur-Nummern im Menü-Manager MM10037

Zutaten für 10 Personen:

	Zutat	Art.-Nr.	Menge
	Pflanzenöl	690935	30 ml
Bio	Zwiebeln	496605	200 g
	Grüne Erbsen	6880	500 g
	Trinkwasser		2,5 L
Bio	Gemüsebrühe	148696	40 g
Bio	Kartoffel Wfl.	671367	750 g
Bio	Karotten Wfl. TK	496452	250 g
	Sellerie Wfl. TK	43540	250 g
	Salz	70157	Nach Bedarf
Bio	Pfeffer	586772	2 g
	Majoran	89876	2 g

Zubereitung:

1. Grüne Erbsen in einem Topf mit kaltem Wasser über Nacht einweichen.
2. Erbsen im Einweichwasser mit getrocknetem Majoran und der Gemüsebrühe zugedeckt aufkochen.
3. Bei milder Hitze ca. 1 Std. kochen lassen.
4. Kartoffeln in 1 cm große Würfel schneiden und in kaltes Wasser legen Suppengrün in Öl glasig ca. 3 Min. andünsten.
5. Mit den abgetropften Kartoffeln nach 30 Min. zu den Erbsen geben, aufkochen und zu Ende garen.

* Nur national verfügbare Artikel.