

# Rezept des Monats Februar



## Erbsencremesuppe mit Champignons und Biikesäis

### Zutaten:

2 Schalotte, 1EL Öl, 300g TK-Erbesen, 50ml Weißwein

600ml Gemüsebrühe, Kerbel, Salz, Pfeffer, Zitronensaft,

150g Schlagsahnen, 100g Räucherkäse, 100g Champignons, 50g Speckwürfel

**Zubereitung:** 1 Schalotte und Erbsen anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Mit Gemüsebrühe auffüllen, mit Salz, Pfeffer, Kerbel und etwas Zitronensaft abschmecken, pürieren und die geschlagene Sahne untermischen. Die Champignons vierteln, mit fein gewürfelter Schalotte anschwitzen und den Speck zugeben. Kurz vorm Anrichten den gewürfelten Käse zu den Champignons geben. Die Pilze auf tiefe Teller verteilen und die Suppe einfach darüber gießen.

Viel Spaß beim Zubereiten und Genießen!!!

**Rezept:** René David  
vom Team meierhof