



## *Erbsensuppe Indisch*

*Zutaten für 4 Portionen*

1 Dose Erbsen  
¾ Liter Hühnerbrühe, klare  
1 EL Curry  
1 Prise Zucker  
Pfeffer, weißer  
3 EL Mehl  
1/8 Liter süße Sahne

---

### *Zubereitung*

Erbsen mit der Dosenflüssigkeit und etwas Salz ca. 8 Minuten kochen. Anschließend im Mixer pürieren. Mit der Hühnerbrühe im Topf wieder aufkochen. Mit Curry, Pfeffer und Zucker würzen. Mehl in etwas kaltem Wasser anrühren und die Suppe damit binden Sahne zugeben und abschmecken. Nicht mehr kochen!.

---

### *INFO*

Schwierigkeitsgrad: simpel  
Brennwert p. P.: keine Angaben  
Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

---