

Erbsensuppe aus dem Thermomix

Zutaten für 4 Portionen

- 1 Zwiebel
- 120 g geräucherte Schinkenwürfel
- 100 g Möhren
- 100 g Knollensellerie
- 150 g Kartoffeln
- 150 g Lauch
- 200 g Schälerbsen
- 900 ml Wasser
- 1 [Lorbeerblatt](#)
- 1 EL Majoran
- 1 TL Salz
- ½ TL Pfeffer



Zum Servieren:

- 4 [Wiener Würstchen](#)
- Petersilie

Arbeitszeit:	ca. 20 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 90 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 110 Minuten

Zubereitung:

1. Zwiebel in den Mixtopf geben, **3 Sekunden / Stufe 5** zerkleinern
2. Schinkenwürfel und 1 EL Öl zugeben - **3 Minuten / 120 Grad / Stufe 1** anbraten
3. Möhre, Sellerie und Kartoffel grob gewürfelt zugeben - **8 Sekunden / Stufe 4** zerkleinern
4. Lauch in Ringe schneiden und waschen. Mit den Erbsen, dem Wasser und dem Lorbeerblatt in den Mixtopf geben. **60 Minuten / 100 Grad / Linkslauf / Stufe 1** mit Varoma Behälter als Spritzschutz garen
5. Majoran, Salz und Pfeffer in den Mixtopf geben, Würstchen in den Varoma legen - **20 Minuten / 100 Grad / Linkslauf / Stufe 1** garen
6. Suppe abschmecken, mit den Würstchen und gehackter Petersilie servieren

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

