

Zutaten

- 400 g Erbsen (tiefgefroren)
- 1 Zweig Minze
- Salz, Zucker, Muskat, Zucker
- 50 g Schmand

Beilage

Erbsenpüree

Entdecken Sie unser cremiges Erbsenpüree mit frischer Minze. Perfekt für jeden Anlass! Jetzt im Kochateliers ausprobieren!

So wird’s gemacht:

1. Die Erbsen kurz blanchieren und im Mixer mit Minze und dem Schmand fein pürieren. Mit Salz, Muskat und einer Prise Zucker abschmecken.