

ERBSENPÜREE

NR	MENGE	ZUTAT	ZUBEREITUNG
1	250 g	Getrocknete, grüne Erbsen	Über Nacht in reichlich kaltem Wasser einweichen.
2	Das ganze	Einweichwasser	Abgießen, die Erbsen in eine Kasserole geben und gut mit Hühnerbrühe bedecken.
3	1	Lorbeerblatt	Zufügen und ca. 1,5 Std. bei milder Hitze garen, bis die Erbsen ganz weich sind. Mit einem elektrischen Pürierstab pürieren.
4	Nach Geschmack mit	Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuss	Abschmecken.