

## Erdnuss-Suppe



für 4 Personen

easy

ca. 15 Min.

vegetarisch

### Zutaten

1 EL **Öl**  
2 **Bundzwiebeln** mit dem Grün, in feinen Ringen, wenig Grün beiseite gestellt  
1 **kleiner roter Chili**, fein gehackt  
120 g **geröstete, gesalzene Erdnüsse**, im Cutter gemahlen

4 dl **Gemüsebouillon**  
1.5 dl **Vollrahm**  
0.5 EL **Angostura** (siehe Hinweis)

### Zubereitung

1. Öl warm werden lassen, Zwiebeln und Chili kurz andämpfen. Erdnüsse beigeben, unter Rühren kurz mitdämpfen.
2. Restliche Zutaten dazugießen, ca. 5 Min. köcheln. Mit beiseite gestelltem Zwiebelgrün garnieren.

### Service

#### Hinweis:

Angostura ist ein Bitterbranntwein und ist im Weinfachhandel erhältlich. Statt Angostura 3 Esslöffel trockenen weissen Vermouth (z. B. Noilly Prat) oder einige Tropfen Rumaroma verwenden.

#### Nährwert pro Person:

28 g Fett  
9 g Eiweiss  
6 g Kohlenhydrate  
1344 kJ (321 kcal)