





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 begeben, 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)