

ErbSENSuppe mit Artischocken

Zutaten:

400 g Erbsen
200 g Artischockenherzen
3 Knoblauchzehen
4 EL gehackte Petersilie
1,5 l Fleischbrühe
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer, Parmesankäse



Zubereitung:

- Knoblauch sehr fein hacken.
- Artischockenherzen vierteln.
- Gehackten Knoblauch im Öl goldbraun anbraten.
- Artischocken kurz mitdünsten.
- Erbsen und 2 EL Petersilie untermengen.
- Die Fleischbrühe zugießen.
- Bei kleiner Hitze zugedeckt etwa 10 – 15 Minuten köcheln lassen.
- Vor dem Servieren mit den Gewürzen abschmecken.
- Auf Tellern anrichten und mit Restpetersilie und Parmesan überstreuen.