



**GEWÜRZ
WERKSTATT**
arte in cucina

Curry-ErbSENSuppe mit Soja-Häubchen

Zutaten für 4 Personen:

700 g Erbsen, TK
1 Zwiebel, gewürfelt
40 g Margarine
800 ml Gemüsebrühe, vegan
100 g Sojajoghurt
200 g Sojasahne
2 EL Curry Madras
2 TL Mehl
Salz und Pfeffer
etwas Sojamilch, fürs Topping

Zubereitung:

Zwiebeln glasig braten. Erbsen hinzufügen, kurz andünsten. Mit heißer Brühe ablöschen und zugedeckt etwa 10 Minuten köcheln lassen.

Etwa 1/4 der Erbsen mit einer Schaumkelle herausnehmen. Restliche Erbsen in der Brühe fein pürieren. Sojajoghurt mit Sojasahne, Currypulver und Mehl glatt rühren. 6 EL, für die Garnierung, beiseite stellen.

Übrige Joghurtsahne mit einem Schneebesen in die Suppe rühren, alles einmal aufkochen lassen. Zurückbehaltene Erbsen wieder zugeben. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Je einen Löffel Joghurtsahne auf den Teller geben, mit Suppe auffüllen. Kalte Sojamilch mit Salz und Pfeffer würzen und aufschäumen.

Auf die Suppe geben und mit Currypulver bestäuben.