

# Erbsensüpli mit Minze, Käsepudding und Kefenchips



T. Grandits



## Zubereitung Erbsensüpli

Die Frühlingszwiebel im heissen Öl andünsten. Gemüsefond und Rahm dazugliessen, würzen und 3 Minuten kochen lassen. Die Erbsen dazugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Die Minze beifügen, die Suppe mixen und durch ein feines Sieb passieren.

## Zubereitung Käsepudding

Rahm mit Minze und Salz aufkochen und mit dem Mixstab durchmixen. Durch ein feines Sieb passieren und den Parmesan unterrühren. Das Ei dazurühren und in gefettete Silikonformen füllen. In den vorgeheizten Garraum schieben und mit Umluft 190 °C im Wasserbad 12 Minuten stocken lassen.

## Rezept für 4

### Zutaten Erbsensüpli

3 Frühlingszwiebeln, fein geschnitten  
1 EL Öl  
800 ml Gemüsefond  
400 ml Rahm  
Salz  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
500 g Erbsen  
1 Bund Minze, gezupft und fein geschnitten

### Zutaten Käsepudding

110 g Rahm  
1 Prise Salz  
½ Bund Minze, mit Stiel grob geschnitten  
30 g Parmesan, gerieben  
1 Ei  
Olivenöl für die Formen

### Zutaten Chips

1 Handvoll Kefen, gerüstet  
1 Handvoll blanchierte Erbsen als Einlage



### **Garstufe Käsepudding**

Mit Vorheizen 12 Minuten | Umluft 190 °C

### **Anrichten**

## **Zubereitung Chips**

Kefen kurz in Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und gut trocken tupfen. Halbieren und nebeneinander auf ein Blech mit Backpapier legen. In den vorgeheizten Garraum schieben und 1 Stunde mit Heissluft 90 °C trocknen lassen.

## **Garstufe Chips**

Mit Vorheizen

1 Stunde | Heissluft 90 °C

## **Fertigstellen**

Die Erbsen in die Suppe geben und erwärmen. Die Käsepudding in Schalen setzen und die Suppe daraufgeben. Mit Kefenchips und kleinen Minzblättern abschliessen.