



# 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.