

## **Erbsensuppe mit Haferflocken und Ingwer**

## Zutaten für 2 Portionen

150 g Erbsen (frisch oder tiefgekühlt) 600 ml Wasser 1 EL Rapsöl 1/2 kleine Zwiebel 1/2 TL Ingwer frisch 1/2 TL Kümmel 1 EL Haferflocken (Kleinblatt)

1 Prise Salz oder 1 TL Sojasauce

1-2 Stängel Petersilie

## **Zubereitung**

Zwiebel schälen und klein schneiden.

In einem heißen Topf Rapsöl Zwiebel, Haferflocken, Ingwer und Kümmel andünsten; Erbsen zugeben und 20 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss mit Salz oder Sojasauce abschmecken; mit Petersilie garnieren.



Foto: © nblxer / Fotolia.de

**Guten Appetit!**