

Erdnusssuppe für 4 Personen

Zutaten:

1 Tasse Erdnüsse

1 Liter Hühnerbrühe

1 Zwiebel

2 Kartoffeln

2 Möhren

$\frac{1}{4}$ Tasse Reis

$\frac{1}{2}$ Tasse Erbsen

Salz, Pfeffer, Paprikapulver

Die geschälten Erdnüsse mit ein bisschen Brühe pürieren, Zwiebel feinhacken, Kartoffeln und Möhren würfeln.

Den Erdnussbrei in der restlichen Brühe mit den Zwiebeln, Kartoffeln und Möhren etwa eine halbe Stunde kochen.

Später Reis und Erbsen hinzufügen und 15 min weiterkochen.

Mit den Gewürzen abschmecken.

Mit einer Scheibe Brot servieren!

Guten Appetit