

Frische Knackerbsen

(für 6 Personen)

Tiefkühl ist praktisch, aber frisch schmeckt unvergleichlich. In der Saison lohnt es sich, Erbsen frisch zu kaufen und selbst zu pulen. Vielleicht zusammen mit der Familie, so wird Kochen zum Event.



Zutaten:

- 1,5 kg frische Erbsen in der Schote oder 650 g Tiefkühlerbsen
- 1 EL Zucker
- 2 EL Butter
- ½ Bund Petersilie
- ½ Bund Koriander
- 1 EL Salz
- 20 ml Gemüsebrühe

Zubereitung:

- Frische Erbsen aus den Schoten pulen und in zwei Liter kochendes Salzwasser geben. Kurz auf das erneute Aufkochen des Wassers warten, dann die Erbsen für 2 Minuten darin kochen lassen. Für gefrorene Erbsen so viel Wasser in einen Topf füllen, bis dass die Erbsen komplett bedeckt sind. Das Wasser zum Kochen bringen und die Erbsen etwa 3 Minuten darin kochen lassen.
- Koriander und Petersilie waschen, trockenschleudern und zupfen.
- Gezupfte Kräuter feinhacken.
- Erbsen abschütten und mit kaltem Wasser abschrecken.

- Erbsen in einem Topf mit Butter, Zucker, den Kräutern und Gemüsebrühe auf mittlerer Stufe für ca. 10 Minuten erhitzen.
- Dann sind die Erbsen servierfertig.