

# DÄNISCHE ÆRTENSUPPE

## mit gebratenen Pilzen und Haferbrötchen.

 **40 Min.**  **mittel**  
Zubereitungszeit Aufwand

### Zutaten für: 4 Portionen

#### Für die Brötchen:

2	Eier (Gr. M)
250 g	PENNY Speisequark Magerstufe
1 TL	Salz
40 g	PENNY Mehl
1 ½ Pck	Backpulver
280 g	PENNY Haferflocken, zart

#### Für die Suppe:

2	Zwiebeln
200 g	Kartoffeln, mehlig kochend
3 EL	Öl
800 ml	Naturgut Bio Gemüsebrühe
450 g	TK-Erbsen
100 ml	PENNY Schlagsahne
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
etwas	PENNY Muskatnuss
100 g	braune Champignons
1 EL	Öl
2 EL	Petersilie, gehackt

### Zubereitung:

- 1** Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eier verquirlen, Quark und Salz unterrühren. Mehl und Backpulver mischen. Mehl, Backpulver und 270 g Haferflocken esstöffelweise mit den Knethaken des Handmixers unter die Quarkmasse kneten. Aus der Masse mit feuchten Händen 8 Brötchen formen und mit übrigen Haferflocken bestreuen. Auf einem mit Backpapier belegten Blech im Ofen auf unterer Schiene ca. 25 Min. backen.
- 2** Inzwischen Zwiebeln und Kartoffeln schälen, halbieren und würfeln. 2 EL Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel- und Kartoffelwürfel bei mittlerer Hitze darin anrösten. Brühe und Erbsen zugeben, ca. 20 Min. köcheln lassen.
- 3** Währenddessen Pilze putze, in Scheiben schneiden. Übriges Öl in einer Pfanne erhitzen, Pilze darin anbraten. Brötchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen. Suppe vom Herd nehmen, pürieren. Sahne mit den Quirlen des Handmixers halbfest aufschlagen, vorsichtig unter die Suppe heben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Suppe auf Schalen verteilen und mit Pilzen, Pfeffer und Petersilie bestreuen. Haferbrötchen dazu reichen.