



# Erbseintopf mit knackigem Gemüse und Speck



## Zutaten

### Menge

1	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 EL	große Zwiebel
125 g	Butter
50 g	Speckwürfel
1 Bund	mehlig kochende Kartoffeln
4	Suppengemüse
400 g	Knacker
2	TK Erbsen
1,5 Liter	Lorbeerblätter
1 TL	Gemüsebrühe
	getrockneter Majoran
	Salz

## Rezeptinfo

### Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 45 Min. + 20 Min. Garzeit

pro Portion: 1690 kJ, 404 kcal, 21 g Kohlenhydrate, 15,3 g Eiweiß, 32 g Fett, 46,3 mg Cholesterin, 6,4 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

## Zubereitung

Dieser Erbseneintopf mit würzigen Knackern wärmt dich nicht nur wunderbar von innen, sondern schmeckt auch noch super lecker! In unseren Erbseneintopf kommen Kartoffeln, Suppengemüse, Speck, Würstchen und natürlich Erbsen. Probier's unbedingt einmal aus, der Erbseneintopf ist wirklich das perfekte Rezept für kalte Tage! So easy geht's:

### Step 1:

Zuerst kannst du den Knollensellerie, die Petersilienwurzel und die Karotte schälen und alles in Würfel schneiden. Den Lauch putzen und in Ringe schneiden. Die Zwiebeln schälen und würfeln. Die kannst du Kartoffeln schälen und ebenfalls in Würfel schneiden.

### Step 2:

Die Butter in einem Topf erhitzen und den Speck darin andünsten. Dann die Zwiebeln dazu geben und für 5 Minuten anschwitzen. Jetzt kannst du die Gemüsewürfel und die Kartoffeln hinzufügen und alles für 3 Minuten braten. Mit der Brühe aufgießen und mit Salz, Pfeffer, Majoran und den Lorbeerblättern würzen. Das Ganze kannst du ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln schön weich sind und fast zerfallen.

### Step 3:

Währenddessen kannst du die Knacker in Scheiben schneiden und ohne Fett in einer Pfanne knusprig anbraten. Nun die Erbsen zu dem Eintopf hinzufügen und nochmals aufkochen lassen. In der Zwischenzeit die Petersilienblätter fein hacken und mit den knusprigen Knacker als Topping mischen. Die Suppe zusammen mit dem Topping servieren.