

Lammwirts Erbseneintopf

Zutaten für 4 Personen:

40g Fett

80g Wurzelgemüse

100g Speck

1 Kartoffel

500g Erbsen (tiefgefroren)

500ml Brühe

1EL gehackte Petersilie

2 Scheiben Toastbrot

1 Paar Saitenwurst

Zubereitung:

Das Wurzelgemüse, 50g Speck und die klein geschnittene Kartoffel in Fett anschwitzen.

Danach die gefrorenen Erbsen dazugeben und mit der Brühe ablöschen. Garkochen lassen.

Nach dem Abkochen die Zutaten pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den restlichen Speck und die Toastbrotwürfel in einer Pfanne anrösten. Als nächstes wird der Eintopf in einem tiefen Teller angerichtet. Zuletzt werden die Speckcroutons und die gehackte Petersilie als Dekoration darüber gestreut.