AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	40 Min.	ganzjährig	Frankreich

ERBSEN AUF FRANZÖSISCHE ART

Rezept: Französische Küche. Parragon-Verlag - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Erbsen haben bei uns den Ruch der 1960er-Jahre. In Frankreich werden sie nach wie vor geliebt. Die Schalotte und der mitgedünstete Salat geben dem Gemüse eine feine Saftigkeit.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

500 g	Erbsen, tiefgekühlt	125 g	Butter, gewürfelt
0.5	Kopfsalat, in Streifen	1 EL	Zucker
4	Schalotte, fein gehackt	2 EL	Wasser
1	Bouquet garni		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Erbsen, Salat, Schalotten, *Bouquet garni,* Butter, Zucker, Salz und Pfeffer in einen grossen, gut verschliessbaren Topf geben und das Wasser zufügen.
2. Das Wasser bei mittlerer Hitze langsam zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren, den Topf gut abdecken und die Erbsen 20 Min. köcheln lassen, bis sie weich sind und die gesamte Flüssigkeit aufgesogen haben.
3. Die Erbsen abschmecken und in eine vorgewärmte Schüssel füllen.

TIPP: Bei der Verwendung frischer Erbsen braucht es gut 1 dl Wasser.