

Erbsenschöberl – Suppe

4-Personen

Zutaten:

1 1/2	-	EL Milch
3	-	Eier
40	-	gr Erbsen gekocht
40	-	gr weiche Butter
6-8	-	dl Suppe vom Tafelspitz oder Rindsbouillon
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle
etwas	-	Muskatnuss gemahlen
etwas	-	Schnittlauch für die Garnitur

Zubereitung:

Ofen auf 200-Grad vorheizen. Eier trennen. Butter schaumig rühren, nach und nach Eigelb und die Milch dazurühren. Erbsen und Mehl darunter mischen. Eiweiss steif schlagen und darunterziehen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Masse etwa fingerdick auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und in der Ofenmitte cirka 10-Minuten goldgelb backen.

Herausnehmen, das Papier entfernen und die gebackene Masse in Karos schneiden.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Suppe aufkochen und die „Schöberl“ kurz vor dem servieren in die Suppe geben.

In vorgewärmte Teller oder Schalen geben und mit Schnittlauch garnieren.

Variante Kaiserschöberl:

Zusätzlich 40gr. Schinkenwürfelchen vor dem Backen daruntermischen