

Kullererbsentopf

300 g Erbsen, tiefgekühlt

zugeben, 5 Min. kochen lassen

1 Bund Petersilie, fein gehackt

über die angerichtete Suppe streuen

Salz, Pfeffer

2 EL Sojasauce

würzen

4 Paar Wiener Würstchen

in Scheiben schneiden, zugeben

1 kg mehlig kochende Kartoffeln

schälen, klein würfeln, zugeben

- **Variante**

Gemüse-, Fleisch- oder Kartoffelreste verwenden, erst gegen Ende zugeben und nur noch heiss werden lassen

- Würstchen weglassen oder durch 8 entkernte und klein gewürfelte Fleischtomaten ersetzen

Geeignet für: vegetarisch, Fleisch, Resteverwertung, Zum Aufwärmen

Schwierigkeitsgrad: mittlere Anforderung