

## FrISChe Erbsensuppe mit Lachs und Pesto

### Zutaten für 4 Personen:

450 g Tiefkühlerbsen

100 ml Weißwein trocken

400 ml Hühnerbrühe

150 g Lachsfilet

20 g rotes Pesto

Salz, Pfeffer

Die Erbsen mit der Hühnerbrühe gar kochen und mit dem Mixstab pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die aufgetauten Lachsfilets mit dem Pesto bestreichen und im Backofen bei 180°C ca. 10 Minuten garen. Je nach Konsistenz die Suppe mit etwas angerührter Speisestärke binden, auf Suppenteller verteilen und Lachsstückchen darauf verteilen.

### Inhaltstoffe pro Portion:

**Energie** 217 Kcal

**Fett** 8 g

**Kohlenhydrate** 14 g

**Eiweiß** 17 g