Notizen:

Erbsen-Cappuccino als Amuse gueule

Frühlingszwiebeln fein schneiden und in einem Esslöffel Olivenöl anschwitzen. Erbsen, Fond und Sahne zufügen und 10 Min. köcheln lassen.
Mit einem Mixer oder Pürierstab mixen. Vor dem Mixen 3 bis 4 Blätter Minze dazu geben. Je nach Konsistenz durch ein Sieb passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Milch 5 Min. bei schwacher Hitze köcheln, mit Muskat würzen und aufschäumen. Die Suppe in Gläser füllen, mit Milchschaum bedecken und mit Muskat bestreuen.
Alternative: in kleinen Amuse-gueule-Terrinen servieren. Anstelle der aufgeschäumten Milch kann man auch einen Spritzer Schlagsahne hinzufügen und mit einem kleinen Blatt Minze dekorieren.

Mengenangabe ergeben 6 kleine Amuse-gueule-Terrinen

Zutaten:

200 g Erbsen (TK),
300 ml Geflügelfond,
100 ml Sahne,
1-2 Frühlingszwiebel,
125 ml Milch (1,5 %),
Pfeffer, Salz,
Muskat,
frische Minzblätter