Erbsensuppe mit Feta und Dill

Zutaten für 4 Portionen:

- **2 Knoblauchzehen**
- **1 EL Rapsöl**
- **600 g Erbsen (tiefgekühlt)**
- **400 ml Gemüsebrühe**
- **8 Stiele Dill**
- **200 g Feta**
- **200 g Schlagsahne**
- **Salz**
- **Pfeffer**
- **Chiliflocken**
- **2 TL schwarzer Sesam**

Zubereitung:

Knoblauch schälen. 1 EL Rapsöl in einem Topf erhitzen und Knoblauch darin andünsten. Dann Erbsen zugeben und drei Minuten dünsten. Anschließend Gemüsebrühe angießen und etwa fünf Minuten köcheln lassen. Inzwischen Dill waschen, trocken schütteln und klein schneiden. Feta zerbröseln. Die Sahne in den Topf geben und mit der Hälfte vom Dill die Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren. Erbsensuppe mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken. Auf dem Teller mit Dill, Feta und Sesam bestreuen.

Guten Appetit 😊