



Besser essen.
Besser leben.

Erbsensuppe mit Pfannenbrot

👤 4 Personen ⌚ 10 Minuten ⏳ 5 Minuten 🍲 normal

Zutaten

Erbsensuppe

- 500 g [Schälervlsen](#)
- 200 g Speckwürfel
- 1 Stange(n) [Lauch](#)
- 2 Stange(n) Schnittlauch
- 2 Stck. [Möhren](#)
- 5 Stck. Kartoffeln
- 200 g pikante Wurst (z.B. Krakauer oder Kabanossi)
- 1 EL Schmand
- 1 Stck. [Zwiebel](#)
- 1 Prise AMC Pure Gewürz
- 1 Prise Salz

Pfannenbrot

- 400 g Pizzateig (aus dem Kühlregal, rechteckig)
- 200 g [gekochte Kartoffeln \(festkochend\)](#)
- 50 g Nussmischung
- 1 Prise Salz, Pfeffer

Tipp

Zu der Erbsensuppe passt gut ein Löffel Schmand.



Zubereitung

Erbsensuppe mit pikanter Kabanossi

1. Kartoffeln und Möhren in kleine Würfel schneiden. Lauch und Schnittlauch klein schneiden. Die Zwiebel im Quickcut zerkleinern. Eine Kabanossi in kleine Würfel schneiden. Die andere Kabanossi in Scheiben schneiden
2. Den Topf auf die Navigeno stellen und auf Stufe "A" einstellen. Anschließend den Audiotherm auf das "Fleischsymbol" drehen. Sobald der Topf die Hitze erreicht hat, die Navigeno wieder auf Stufe "6" einstellen. Anschließend die Speckwürfel und die Kabanossi in den Topf geben und leicht anbraten. Darauf folgend können die Möhren, Lauch, Schnittlauch, Kartoffeln und die Schälervlsen hinzugegeben werden. Abschließend Wasser bis zu den Griffen auffüllen und alles gut würzen.
3. Den Secuquick auf den Topf legen und die Navigeno auf Stufe "A" drehen. Anschließend den Audioterm auf 5 Minuten einstellen und auf das "Turbo-Symbol" drehen
4. Sobald die 5 Minuten abgelaufen sind, den Topf für weitere 15 Minuten auf der Navigeno stehen lassen (ohne Strom). Anschließend kann der Topf in den Servicerdeckel gestellt werden. Hier warten bis der Secuquick sich von selber öffnet (dauert ca. 15 Minuten).

Kabanossi anbraten

5. Die Opan auf den Herd stellen. Den Herd auf die höchste Stufe einstellen und den Audiotherm auf das "Fleischsymbol" drehen. Sobald das Fleischsymbol erreicht ist, den Herd auf die Hälfte runterstellen. Die Kabanossi von beiden Seiten gut anbraten.

Pfannenbrot (nach belieben)

6. Pizza-Fertigteig ausrollen und in vier gleiche Größen aufteilen. Fertig-gekochte Kartoffeln und Nussmischung in den Quickcut geben alles würzen und gut zerkleinern. Die Kartoffel-Nuss-Mischung auf den Teig geben und eine Teigschicht drauflegen und eine Tasche formen.

7. Die Opan auf den Herd stellen. Den Herd auf die höchste Stufe einstellen und den Audiotherm auf das "Fleischsymbol" drehen. Sobald das Fleischsymbol erreicht ist, den Herd auf die Hälfte runterstellen. den Teig mit Backpapier auf die Opan legen. Den Teig von beiden Seiten für gut 3 Minuten pro Seite backen lassen.

Verwendete Produkte



Audiotherm



Quick Cut



Topf 20cm 4.5l



Secuquick softline 20cm



oPan 24cm abnehmbarer Stielgriff



Navigenio