



Grüne Erbsencreme

(ca. 20 Portionen à 15 g)

150 g	Erbsen*
2 Stängel	Petersilie
5 Blätter	Minze
150 g	Frischkäse
½ TL	Jodsalz
1 EL	Zitronensaft

So wird´s gemacht:

- Die Erbsen zusammen mit den geputzten Kräutern und dem Frischkäse mit einem Stabmixer pürieren.
- Den Aufstrich mit Jodsalz und Zitronensaft abschmecken.

* Verwertungs-Tipp für Reste vom Vortag

Statt der **Erbsen** können auch Reste anderer **Hülsenfrüchte** verwendet werden.