

Buttermilchschale

Zeit: 30 Minuten Schwierigkeit: mittel



Zutaten (für 4 Personen)

- **250 g** Erbsen
- **1l** frische Buttermilch
- **12 g** Olivenöl
- **1/4** unbehandelte Limette
- **1 kl. Bund** Zitronenverbene
- Salz, Cayennepfeffer

Zubereitung

1. 50 g Erbsen für die Garnitur zur Seite geben. Restliche Erbsen in gesalzenem Wasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken.
2. Buttermilch, Erbsen, Salz, Cayennepfeffer, Olivenöl und Limettenabrieb mit einem Stabmixer 2 Minuten mixen und durch ein Haarsieb passieren.
3. Dann auf Eis kaltstellen und in gekühlten Tellern oder Gläser mit den restlichen Erbsen, Zitronenverbene und ein Spritzer Olivenöl servieren.

Alma Tipp: Die Erbsen können Sie auch durch frischen Spargel ersetzen!

Alma wünscht einen guten Appetit!