



Buttermilchschaale

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!