Bunte Sommersuppe

Zutaten für 4 Personen

250 g. frischer Spinat	verlesen, gründlich waschen und grob hacken.
2 kleine gelbe Zucchini	waschen und in Stifte schneiden.
200 g. Karotten	schälen, längs halbieren und Scheiben schneiden.
1 kleine Stange Lauch	putzen, waschen und in Ringe schneiden.
2 Knoblauchzehen	schälen und fein hacken.
1 Zwiebel	schälen und in Würfel schneiden.
1 Bund gemischte Kräuter	(Petersilie, Schnittlauch, Dill, Kerbel…) waschen und fein hacken.
40 g. Butter	in einem großen Topf erhitzen. Die Zwiebel zugeben und glasig dünsten. Die Karotten, den Knoblauch sowie
200 g Erbsen (TK)	zugeben und bei schwacher Hitze unter Rühren ca. 5 Minuten braten.
1 EL Mehl	darüber stäuben und unter Rühren leicht anbraten. Mit
40 ml Weißwein	ablöschen,
1 Liter Wasser	angießen und aufkochen lassen. Dann das restliche Gemüse hineingeben. Bei geschlossenem Deckel ca. 5-8 Minuten leicht köcheln lassen.
150 ml Sahne	angießen, einmal aufkochen lassen. Herdplatte ausschalten, etwa 2/3 der Kräuter zufügen, alles mit
Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft	abschmecken. Mit den restlichen Kräutern bestreuen und servieren.