



## **Französische Erbsen**

Zutaten für 4 bis 6 Personen:

- + 1 fester Kopfsalat von 17 bis 20 cm Durchmesser, viel einfacher ist es aber Salatherzen zu nehmen! Hier benötigen Sie ca. 8 bis 12 Stück.
- + 3 Tassen frisch geschälte grüne Erbsen
- + 12 geschälte Zwiebeln, ca. 2cm im Durchmesser, fein gehackt
- + 1 Bund Petersilie
- + 125g Butter
- + 1/2 Tasse Wasser
- + 1/2 TL Salz
- + 1/2 TL Zucker

### **Zubereitung:**

Die Salatherzen waschen und mit Küchengarnd binden, damit sie beim Schmoren ihre Form beibehalten.

In einem schweren, 3 l fassenden Topf bringt man Erbsen, Salatherzen, Zwiebeln, Petersilie, 100g Butter, Wasser, Salz und Zucker auf mäßiger Hitze zum Kochen bringen.

Vorsichtig umrühren, um die verschiedenen Geschmacksstoffe miteinander zu verbinden, den Topf fest zugedeckt und unter gelegentlichem Umschwenken ca. 30 Minuten köcheln lassen, bis die Erbsen und Zwiebeln weich sind und die Flüssigkeit fast verdunstet ist. Sollte sie noch nicht verdampft sein, so lässt man die Erbsen weitere 1 bis 2 Minuten unbedeckt weiterköcheln, dabei ständig den Topf schwenken.

Die Petersilie herausnehmen und die Salatherzen von den Fäden befreien.

Behutsam die restliche Butter unterheben, abschmecken.

In tiefen Tellern mit Löffel und Gabel servieren!