

Erbsen mit Knoblauch

Zutaten

800g Erbsen,
1 EL Essig,
3 EL Öl,
1 EL gehackte Petersilie,
2 Knoblauchzehen,
Salz, Pfeffer,
1 TL Senf

Zubereitung

Die Erbsen aus den Schoten lösen und waschen. Den Knoblauch fein hacken oder durch eine Presse drücken. Erbsen und Knoblauch im erhitzten Öl andünsten. Etwas Wasser oder Gemüsebrühe zugeben und so lange dünsten, bis die Erbsen weich sind. Von der Herdplatte nehmen, mit der Petersilie bestreuen, nach Geschmack salzen, pfeffern und zum Schluss mit Senf und Essig abschmecken.