



## Thanksgiving Dinner

### **Creamed Peas (Erbsen in Sauce)**

#### **Zutaten**

1 kg TK Erbsen, 1 Zwiebel, 3 EL Butter, 3 EL Mehl, 2 Tassen Milch, 1 TL Salz, etwas Muskatnuss, Pfeffer

#### **Zubereitung**

Die gehackte Zwiebel in der Butter glasig dünsten, Mehl hinzugeben, leicht anrösten und mit einem Schneebesen die Milch nach und nach einrühren. Erbsen unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Noch leicht aufkochen lassen.