

# Schmaus und Spiel

In der TV-Küche kommen Essen und Spielen immer zusammen. Mit dem neuen «al dente»-Spiel und diesen unkomplizierten Gerichten ist ein langer, genüsslicher Spielabend vorprogrammiert.



## Kichererbsensuppe mit Curry

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.  
Ergibt ca. 1,2 Liter

- 1 Esslöffel Butter
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 1 Dose Kichererbsen (ca. 400 g), abgetropft
- ½ Teelöffel Curry

8 dl Gemüsebouillon

1 dl Rahm

Salz nach Bedarf

wenig Pfeffer aus der Mühle

1 Bund Koriander, fein geschnitten

1 roter Peperoncino, entkernt, in feinen Streifen

1. Butter warm werden lassen. Knoblauch andämpfen, Kichererbsen kurz mitdämpfen. Curry daruntermischen, Bouillon dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren. Suppe zugedeckt ca. 5 Min. köcheln, pürieren.

2. Rahm dazugießen, nur noch heiss werden lassen, Suppe würzen. Koriander und Peperoncino separat dazu servieren.

Pro Person: 13 g Fett, 4 g Eiweiss, 10 g Kohlenhydrate, 716 kJ (171 kcal)

### «al dente» – das Spiel

Die beliebte Quiz-Show, jetzt bei Ihnen zu Hause. Woraus besteht ein Römertopf? Wonach riecht die Duftprobe? Erweitern Sie spielerisch Ihr Wissen und Ihre Sinne – ein Spass für die ganze Familie!

Die Bestellmöglichkeit für das «al dente»-Spiel finden Sie auf Seite 28.