

Kichererbsensuppe mit Rosmarinöl

Vorspeise für 4 Personen

→ 250 g getrocknete Kichererbsen über Nacht einweichen. Das Einweichwasser abgessen und die Kichererbsen mit 8 dl Gemüsebouillon zirka 50–60 Minuten gar kochen. Bouillon abgessen und beiseitestellen. **Zirka Fr. 1.70**

→ 3 Esslöffel Olivenöl mit 2 zerdrückten Knoblauchzehen, 1 gehackte Zwiebel, 1 Peperoncino und 2 Zweige Rosmarin (nur Nadeln) leicht erhitzen und zirka 5 Minuten köcheln. ¼ Teelöffel Kurkuma zugeben. **Zirka Fr. 1.–**

→ Kichererbsen begeben. Mit der Hälfte der Bouillon pürieren. Wenn nötig noch etwas Bouillon zugeben. Mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Zirka Fr. –.50

→ 2 Esslöffel gehackten Rosmarin mit 2 Esslöffeln Olivenöl leicht erhitzen. Suppe mit Rosmarinöl servieren.

Zirka Fr. –.50

Tipp: Statt Rosmarinöl passt auch ein Löffel cremiges Joghurt zur Suppe.

