

Tunesische Kichererbsensuppe

Zutaten:

- 2 Schalotten
- 4 EL Olivenöl
- Ein wenig Gemüsebrühe
- 400g Roma-Tomaten (oder Tomaten aus der Dose = 200g ganze Tomaten und 200g Tomatenstücke)
- 2 EL Tomatenmark
- 1 TL Kurkuma
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Harissa
- 2 EL Zitronensaft
- 250 Kichererbsen (über Nacht eingeweicht oder aus der Dose)
- Salz, Cayennepfeffer
- Petersilie

Zubereitung

Schalotten schälen und fein würfeln. 1 Schalotte in 2 EL Öl in einem Topf glasig dünsten.

Die Tomaten waschen, würfeln und mit der Gemüsebrühe und dem Tomatenmark zu den Zwiebeln geben. Kurkuma, Kreuzkümmel und Harissa dazugeben und alles für ca. 15 min köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die zweite Schalotte mit dem restlichen Öl und dem Zitronensaft in einen weiteren Topf geben. Die Kichererbsen unter fließendem Wasser abspülen und zufügen. Alles für 5 Minuten köcheln lassen.

Die Tomatenmischung nach 15 Minuten glatt bis etwas stückig pürieren und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Die Petersilie hacken.

Die Suppe portionieren und mit den Kichererbsen und der Petersilie anrichten.

From:

<https://lecker.notraces.net/> - **Lecker**

Permanent link:

https://lecker.notraces.net/tunesische_kichererbsensuppe

Last update: **2020/06/23 00:21**

