



hr1-DOLCE VITA

**Ingo Bockler**

## **Kichererbsensuppe mit Chili und Zitrone**

### **ZUTATEN**

400 g Kichererbsen (eingeweicht)  
2 Schalotten, gewürfelt  
1 Knoblauchzehe, fein gehackt  
1-2 Chilischoten, fein geschnitten  
1 Karotte, auf Kichererbsengröße gewürfelt  
2 Stangen Staudensellerie, auf Kichererbsengröße gewürfelt  
1,5 l Gemüse- oder Hühnerbrühe  
½ Bund Blatt Petersilie, geschnitten  
6-8 Salbeiblätter  
1 Rosmarinzweige  
1 Lorbeerblatt  
½ Zitrone, Saft und Abrieb  
Olivenöl  
Salz  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### **ZUBEREITUNG**

Vom Salbei, dem Lorbeerblatt und dem Rosmarin und etwas Küchengarn ein Kräutersträußchen binden.

Schalotten, Knoblauch und Chili sowie Karotten und Staudensellerie in etwas Olivenöl glasig dünsten. Kichererbsen zugeben und mitdünsten, dann die Brühe angießen und aufkochen. Kräutersträußchen zugeben und 15 Minuten bei mittlerer Hitze leicht kochen lassen.

Das Kräutersträußchen entfernen und mit einem Pürierstab nur kurz pürieren, um der Suppe eine stückige Struktur zu belassen, aber eine sämige Grundbindung zu verleihen. (Tipp: Etwa ¼ der Suppe abschöpfen und fein püriert zurückgeben). Mit Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Petersilie mit Zitronenabrieb und Olivenöl verrühren und auf die portionierte Suppe verteilen.