Suppen Rezepte

Italienische Anguilla Suppe

Anzahl: 4 Portionen
Gattung: Suppe, Hülsenfrüchte, Kichererbsen, Vorspeise, Italien

300 g		getrocknete Kichererbsen			- gemahlener
1/2		Bd. Suppengrün		1/2	geh. TL Chilipulver bzw.
3	Essl.	Öl			- Cayennepfeffer
1/8	Liter	klare Hühnersuppe			Salz
		- (Hühnerbrühe)			Pfeffer
		etwas Kurkumapulver			etwas Zitronensaft
		etwas Kreuzkümmel,			

Kichererbsen in einer grossen Schüssel mit Wasser bedeckt über Nacht einweichen (oder etwa 8 Std. quellen lassen).

Danach die Erbsen abwaschen und in einen Topf mit etwa 1 l Wasser sowie einer Prise Salz geben. Zum Kochen bringen.

In der Zwischenzeit Suppengrün putzen und klein hacken. Dann die heissen, weichen Kichererbsen mit einem Mixstab fein pürieren.

In einem Top Öl erhitzen, das kleingehackte Suppengrün darin andünsten. Mit Hühnersuppe ablöschen und mit dem Erbsenpüree auffüllen. Kurz durchkochen und mit den Gewürzen abschmecken.

Mit frischem Weissbrot oder Maischips servieren.