Orientalische Kichererbsensuppe

Zutaten:

E 150 g Kichererbsen, **E** 3 Stangen Staudensellerie, **E** 1 EL Tahin, **E** 3 EL Olivenöl,
E 4 -5 getrocknete Aprikosen, **E** 1 Brokkoli, **E** je 1 EL Sesam schwarz und weiß,
M 1 Knoblauchzehe, **M** 1 Zwiebel, **M** ½ daumengroßes Stück frischen Ingwer,
M ½ TL Koriander gemahlen, **M** ½ TL Kümmel gemahlen, **M** ¼ TL Zimt,
W 1 TL Salz,
H ¼ Bund Petersilie, **H** ¼ Bund Dill, **H** etwas Zitronensaft,
F ½ daumengroßes Stück frischen Kurkuma, **F** 1,2 l heißes Wasser.

Vorbereitung:

E Kichererbsen über Nacht einweichen. Danach ca 1,5 Stunden kochen bis sie weich sind,
E Staudensellerie in 0,5 – 1,0 cm breite Stücke schneiden
E Schwarzen und weißen Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis es duftet
E Aprikosen in Streifen schneiden, anschließend in kleine Würfel
E Brokkoliröschen vom Stiel entfernen
M Zwiebel schälen und klein würfeln
M Ingwer in Scheiben hobeln, in feine Streifen schneiden, anschließend würfeln
H Petersilie und Dill fein hacken
F Kurkuma in Scheiben hobeln, in feine Streifen schneiden, anschließend würfeln

Zubereitung:

F In einem heißen Topf,
E 3 EL Olivenöl erwärmen,
Staudensellerie, Brokkoli und Aprikosen kurz anbraten.
M Ingwer und Zwiebel dazugeben, Knoblauch dazu pressen. Alles kurz mitbraten lassen.
Mit Koriander, Kümmel, Zimt und
W Salz würzen.
H Zitronensaft und
F Kurkuma in den Topf geben. Mit dem heißen Wasser aufgießen.
Das Ganze ca. 15 Minuten mit geschlossenem Deckel köcheln lassen.
E Kichererbsen und Tahin in die Suppe geben und nochmals 5 Minuten weiterköcheln lassen.

Zum Servieren, die Suppe mit Dill, Petersilie und gerösteten Sesam bestreuen.

Copyright: Rupert Baier