

# Erbsensuppe aus getrockneten Erbsen

## Zutaten:

**E** 150 g getrocknete Erbsen, **E** 50 g Amarant, **E** 2 EL Olivenöl, **E** 2 EL Tahin,  
**M** 1 Stängel Zitronengras, **M** 1 EL klein gewürfelten Ingwer,  
**M** 5 Blätter frische Minze,  
**M** 1 kleine Zwiebel,  
**W** 1 TL Salz,  
**H** ½ Bund Dill, **H** 1 TL Zitronensaft,  
**F** 1 Stück frisches Kurkuma (ca. 1 – 1,5 cm groß), **F** 1l heißes Wasser.

## Vorbereitung:

**E** Erbsen über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Danach gut abspülen  
**M** Minze grob zerkleinern  
**M** Zitronengras in feine Ringe schneiden.  
**M** Ingwer in Scheiben hobeln, anschließend in Stifte, dann in Würfel schneiden  
**M** Zwiebel schälen und in mittlere Würfel schneiden  
**H** Dill grob zerkleinern  
**F** Kurkuma in Scheiben hobeln, anschließend in Stifte schneiden

## Zubereitung:

**F** In einem heißen Topf,  
**E** Olivenöl erwärmen. Erbsen,  
**M** Zwiebel, Ingwer und Zitronengras leicht anbraten.  
**W** Mit Salz würzen  
**H** und dem Zitronensaft ablöschen.  
**F** Kurkuma dazu geben. Das heiße Wasser in den Topf geben.  
Deckel auflegen und bei kleiner Hitze 1 Stunde köcheln lassen.

**E** Nach einer Stunde den Amarant zur Suppe geben und für weitere 30 Minuten köcheln lassen.

Nach 90 Minuten prüfen, ob die Erbsen gar sind. Falls nicht weiter köcheln lassen., bis sie gar sind.

Danach den Topf mit der Suppe, von der heißen Platte nehmen und anschließend zusammen mit Tahin, Minze und Dill fein pürieren.

***Die Suppe nach Belieben mit einem pochierten Ei servieren.***