

# Tunesische Kichererbsensuppe



## Für 4 Portionen

- 2 Schalotten
- 4 EL Olivenöl
- 400 g Romatomen
- 200 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Tomatenmark
- 1 TL Kurkuma
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Harissa
- 2 EL Zitronensaft
- 250 g Kichererbsen (über Nacht eingeweicht oder aus der Dose)
- Salz, Cayennepfeffer
- ½ Bund Petersilie

1/ Schalotte schälen, würfeln und in 2 Esslöffeln Olivenöl in einem Topf glasig dünsten.

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

3/ In der Zwischenzeit die zweite Schalotte schälen, fein würfeln und mit dem restlichen Öl und dem Zitronensaft in einen weiteren Topf geben. Die Kichererbsen unter fließendem Wasser abbrausen und zufügen. Alles für 5 Minuten köcheln lassen.

4/ Die Tomatenmischung nun glatt pürieren und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Die Petersilie hacken.

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