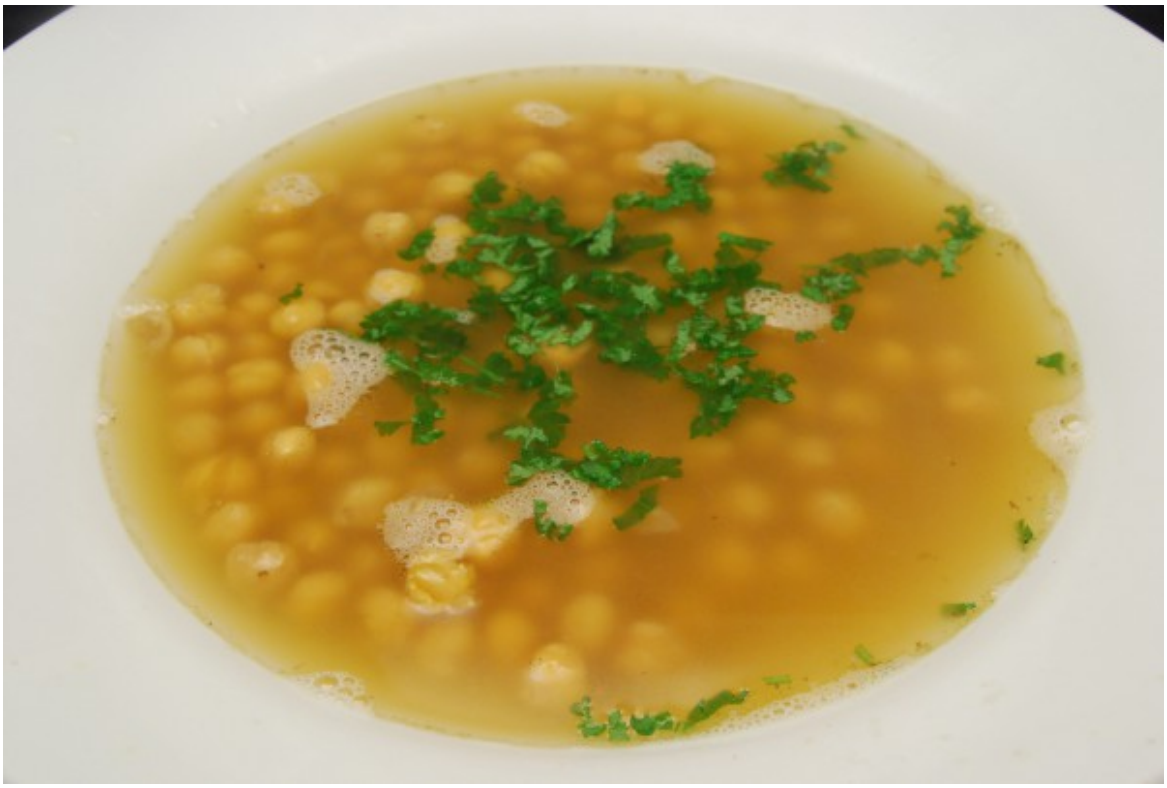
Kichererbsen-Suppe



Leckere Suppe mit schmackhafter Einlage

Dies ist eine einfach zuzubereitende Suppe.

Ich verwende selbst zubereiteten Gemüsefond.

Dazu Kichererbsen aus der Dose, die schon gegart sind und nur noch in der Suppe erhitzt werden müssen.

Das Ganze garniere ich mit frischer Petersilie.

Fertig ist die schmackhafte Gemüsesuppe. Die mehlige Konsistenz der Kichererbsen passt gut zum schmackhaften Fond.

Mein Rat: Da Fond bei der Zubereitung nicht gesalzen wird, wird die Suppe nun nach dem Erhitzen gesalzen und gepfeffert und abgeschmeckt.

Zutaten für 1 Person:

- 300–400 ml Gemüsefond
- 125 g Kichererbsen (Dose)

- Salz
- weißer Pfeffer
- Petersilie

Zubereitungszeit: Garzeit 5 Min.

Petersilie kleinwiegen.

Fond in einem kleinen Topf erhitzen. Kichererbsen dazugeben und einige Minuten erhitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

Suppe in einen tiefen Suppenteller geben, mit Petersilie garnieren und servieren.