

## **Kichererbsensuppe mit Apfelstücken**

by Andreas - Sonntag, März 19, 2017

<http://mundgericht.de/index.php/kichererbsensuppe-mit-apfelstuecken/>



Der mit Anstand größte Produzent von Kichererbsen ist Indien. Aber auch in Australien, Pakistan und der Türkei sind Kichererbsen vom Speiseplan nicht wegzudenken. Allmählich setzen sich diese nussig schmeckenden Erbsen auch bei uns in Deutschland durch. Die vielen indischen und mexikanischen Restaurants haben dazu sicherlich viel beigetragen.

**400 gr. Kichererbsen (Dose)**

**4 Schalotten**

**1 Apfel**

**700 ml Gemüsebrühe**

**2 EL Apfeldicksaft (oder heller Balsamico)**

**2 EL Sahne**

**2 EL Olivenöl**

**Rosmarin**

**Pfeffer**

**Salz**

Die Schalotten im Olivenöl in einem großen Topf anbraten. Dann die gut mit kaltem Wasser abgespülten Kichererbsen dazu geben. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und bei geschlossenem Deckel und kleiner Flamme ca. 15 Minuten köcheln lassen. Mit einem Mixer die Suppe pürieren. Die Sahne unterühren und mit Rosmarin, Pfeffer und Salz würzen. Abschließen den in kleine Würfel geschnittenen Apfel dazu geben.

**Weitere Empfehlungen:**

**Berglinsensuppe mit italienischer Salami**

Die kleinen braunen Berglinsen müssen nicht vor dem Kochen in Wasser eingeweicht werden. Das ma...

**Currysuppe mit Entenfleisch**

Für diese Suppe sollte man eine eher dezente Currymischung wählen. So kommt der Geschmack der ...

**Okroschka**

Gazpacho oder geeiste Melonensuppe sind in unseren Breiten als erfrischende kalte Sommersuppen s...

---

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station