

Kichererbsensuppe mit Karfiol und Petersilie

20–30 Min

Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

0.5 Stk.	Karfiol
50 ml	Obers
300 ml	Klare Gemüsesuppe
250 g	Vorgegarte Kichererbsen
0.5	Bund frischer Petersilie
4 EL	Weißwein
2 EL	Pflanzenöl
0.5 TL	Koriander gemahlen
0.5 TL	Curcuma gemahlen
0.5 TL	Bio Ingwer gemahlen
0.5 TL	Zimt gemahlen
0.5 TL	Knoblauch granuliert

Zubereitung

1. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.
2. Karfiol grob zerkleinern und darin weichkochen. Abgießen und zusammen mit Obers, klarer Gemüsesuppe, 150 g Kichererbsen, der Hälfte der Petersilie und Weißwein mit einem Standmixer fein pürieren.
3. Suppe in den Topf geben, erhitzen und mit den Gewürzen abschmecken. 10 Minuten köcheln lassen.
4. Öl in einer Pfanne erhitzen und die übrigen Kichererbsen darin goldbraun anbraten. Auf einem Teller mit Küchenpapier auskühlen lassen.
5. Die würzige Suppe mit der gehackten Petersilie und den knusprigen Kichererbsen servieren und genießen.