



Kichererbsensuppe mit Garnelen

4 Portionen

200 g getr. Kichererbsen
2 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
2 Zweige Thymian
1 Lorbeerblatt
3 TL Natron
1 Möhre
1 Stängel Bleichsellerie
2 TL Tomatenmark
Salz
Pfeffer
Cayennepfeffer
4 oder 8 Riesengarnelen
2 Stängel glatte Petersilie
5 EL Olivenöl

Kichererbsen über Nacht einweichen
Knoblauch pellen, halbieren, den Keim entfernen
Zwiebel pellen und vierteln oder achteln
Möhre schälen und in Stücke schneiden
Sellerie in Stücke schneiden
Garnelen pulen und entdarmen
Petersilie hacken

Kichererbsen, Knoblauch, Zwiebel, Thymian, Lorbeerblatt und Natron mit 1000 ml Wasser 60 Min. köcheln. Möhre und Sellerie zugeben und weitere 60 Min. köcheln (die Kichererbsen müssen schön weich sein). Lorbeerblatt, Thymian und einige Kichererbsen entfernen, die Suppe mit dem Pürierstab pürieren und die Kichererbsen wieder zugeben. Tomatenmark unterrühren, salzen und pfeffern. Garnelen in 2 EL Olivenöl braten, mit Salz und Cayennepfeffer würzen und mit der Petersilie vermengen. Suppe auf Teller füllen, Garnelen darauf geben und alles mit dem restlichen Olivenöl beträufeln. Sofort servieren.