

# Kichererbsen-Lauch-Suppe

– von Jamie Oliver übernommen – von Wolfgang mit Liebe zubereitet

*Für 4 Personen*

350 gr. Kichererbsen – über Nacht eingeweicht –

1 mittelgroße Kartoffel, geschält und kleingeschnitten

5 mittelgroße Lauchstangen

1 EL Olivenöl

1TL Butter

2 Knoblauchzehen, in feine Scheiben geschnitten

Salz, schwarzer Pfeffer

850 ml. Hühner oder Gemüsebrühe

Geriebener Parmesan

Kalt gepresstes Olivenöl

Die eingeweichten Kichererbsen abspülen, mit Wasser bedecken und zusammen mit der Kartoffel weich kochen. die äußeren Blätter vom Lauch entfernen, die Stangen der Länge nach halbieren, waschen und in feine Ringe schneiden.

Olivenöl und Butter in einen Topf geben. Lauch und Knoblauch mit einer Prise Salz zufügen und dünsten bis sie weich sind. Die abgegossenen Kichererbsen zufügen und 1 Minute mitbraten. Zwei Drittel der Brühe angießen und 15 Minuten köcheln lassen.

Jetzt die Suppe ganz oder teilweise oder auch gar nicht, je nach Geschmack pürieren und die restliche Flüssigkeit bis zur gewünschten Konsistenz zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben mit Parmesan bestreuen.

Mit einem Schuss Olivenöl in einer Suppenschale servieren.