

Spinatsuppe



Aus der Türkei: Kichererbsen machen die pürierte Spinatsuppe mit orientalischen Gewürzen zu einer reichhaltigen Vorspeise oder einem Hauptgericht.

Zutaten

Für 4 Personen

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Dosen Kichererbsen à 400 g
- 1 EL orientalische Gewürzmischung, aus dem Delikatessgeschäft
- 2 EL Olivenöl
- 1 l Bouillon
- 400 g Spinat
- Salz und Pfeffer

Zwiebel und Knoblauch hacken.

Kichererbsen in ein Sieb giessen und kalt abspülen. Alles mit dem orientalischen Gewürz im Öl ca. 5 Minuten andünsten.

Mit Bouillon ablöschen und zugedeckt ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Spinat waschen. Tropfnass in eine separate Pfanne geben und erhitzen, bis er zusammenfällt. Kalt abschrecken und gut ausdrücken.

Kurz vor dem Servieren Spinat zur Suppe geben und diese pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu passt Fladenbrot.