

# Kichererbsen-Suppe mit Zitrone und Petersilie

**Für 4 Personen**

1 Zwiebel                      1 Karotte    5 EL Olivenöl  
1 Bund glatte Petersilie    1 Zitrone    Salz, Pfeffer

Kichererbsen abwaschen und mit beiden Händen so gut es geht die Haut abreiben. Das dauert ein bisschen, lohnt sich aber.

Zwiebel und Karotte schälen und in kleine Würfel schneiden.

In einem Topf Olivenöl erhitzen, Zwiebel und Karotte zugeben und anschwitzen. Dann 1-1,5 l Wasser angießen, die Kichererbsen dazugeben und alles zusammen etwa 15 Minuten köcheln lassen.

Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Von der Zitrone den Saft auspressen.

Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken, kleingehackte Petersilie untermischen und kurz vor dem Servieren etwas vom Zitronensaft dazu geben, je nach Geschmack.

Martina Kömpel am 11. Januar 2017