



Kichererbsen aus Ägypten

Zutaten

- 1 Dose Kichererbsen
- 1 große Süßkartoffel(n) (Batate)
- 1 Paprikawurst (Chorizo, Britzer, ev. Merguez)
- 150 g Joghurt, weißer
- 1 Zucchini
- 1 EL Paprikamark
- 1 EL Tomatenmark
- 500 ml Rinderbrühe
- 1 Bund Petersilie, glatte
- 1 Zwiebel(n)
- 2 Zehe/n Knoblauch
- Kreuzkümmel
- Koriander
- Kurkuma
- Salz und Pfeffer

Arbeitsschritte

1. Die Zwiebel in halbe Ringe schneiden
2. Die Batate in Würfel und beides in Olivenöl anbraten.
3. Das Tomatenmark kurz mit anrösten und mit der Brühe ablöschen.
4. Die abgegossenen Kichererbsen dazu geben und mit den Gewürzen (ohne die Petersilie) abschmecken und 5 Minuten köcheln lassen.
5. Dann die Wurst und die in halbe Scheiben geschnittene Zucchini dazu und weitere 5 Minuten köcheln lassen.
6. Inzwischen den Joghurt mit dem geriebenen Knoblauch und Salz verrühren, wer mag, kann auch noch frische Minze dazu nehmen.
7. Die Petersilie klein schneiden. Die Suppe anrichten und einen guten Klecks Joghurt in die Mitte geben, die Petersilie um den Joghurt geben.

Guten Appetit!