

Selleriecremesuppe mit knusprigen Kichererbsen

mit „Steak- und Grillgewürz“



Tutti i Sensi

MASALA
DIE GEWÜRZMANUFAKTUR

www.masala-gewuerze.de

Rezept von Irma Schröder

Art: Suppe
Schwierigkeitsstufe: einfach

Dauer Zubereitung: 25 min
Dauer insgesamt: 40 min

Zutatenliste (für 4 Personen):

- 600g Knollensellerie
- 4 Kartoffeln
- ½ Apfel
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 100ml Sahne
- Muskat
- Salz
- Pfeffer
- 1 ½ Teelöffel „[Steak- und Grillgewürz](#)“
- 1 große Dose Kichererbsen
- Olivenöl

Küchengeräte bereitstellen:
Pürierstab

Den Knollensellerie, die Kartoffeln und den Apfel schälen und in grobe Würfel schneiden. In der Gemüsebrühe 20 Minuten kochen. Die Sahne oder eine vegane Alternative (Soja-Sahne) zugeben, die Suppe pürieren und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Die Kichererbsen ablaufen lassen, abspülen und auf Küchenkrepp etwas trocken tupfen. Reichlich Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Kichererbsen in zwei Partien bei mittlerer Hitze 8 Minuten knusprig frittieren.

Mit einer Schöpfkelle heraus nehmen und kurz auf Küchen-Krepp legen. Anschließend die Kichererbsen in einer Schüssel mit 1 Teelöffel "Steak- und Grillgewürz" und Salz würzen. Die Suppe in Teller geben, etwas von dem heißen Öl mit "Steak- und Grillgewürz" vermischen, auf die Suppe träufeln und die Kichererbsen dazu reichen.

Rezept vom 17.09.2015