Orientalische Kürbis-Paprika-Suppe



Zutaten für 4 Personen

2000 g Hokkaido-Kürbis

1000 g Paprikaschoten

600 g Möhren

600 g Zwiebel

4 l Gemüsebrühe

4 TL Kreuzkümmel

4 EL Honig

4 Dose(n) Kichererbsen (400g Abtropfgewicht)

8 EL Olivenöl

4 TL Kreuzkümmel

4 TL Paprikapulver

4 Prise Zimt

4 Prise Nelken

4 Prise Chili

1000 g Joghurt, natur

16 Zweig(e) frische Petersilie

0 Salz, Pfeffer

Anleitung

Das Gemüse in nicht zu grobe Stücke hacken, Zwiebel in feine Würfel schneiden und alles zusammen in einen Topf geben. Mit Gemüsebrühe aufgießen, aufkochen lassen und würzen. Bei niedriger Temperatur vier bis fünf Stunden lang garen, bis das Gemüse ganz weich ist. Währenddessen die Kichererbsen abgießen, auf einer Lage Küchentücher ausbreiten, einige Stunden trocknen lassen. Das Öl mit den Gewürzen verrühren. Etwa eine Stunde vor Kochzeitende der Suppe die Kichererbsen in eine Schüssel geben und mit dem Gewürzöl mischen. Nun den Backofen auf 200 Grad vorheizen, die Kichererbsen auf ein Backblech schütten und 30 bis 40 Minuten knusprig rösten. Dabei das Blech alle zehn Minuten rütteln, damit die Kichererbsen gleichmäßig bräunen. Aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech etwas abkühlen lassen. Die fertige Suppe mit einem Pürierstab quirlen. Mit den gerösteten Kichererbsen garnieren und für den Frische-Kick mit einem Löffel Joghurt und Petersilie abrunden. Herrlich!