



## Sopa de Grão de Bico



Kochzeit

20 - 25

Minuten



Portionen

6

### Zutaten

**600** g vorgekochte Kichererbsen aus der Dose

**2** mittelgroße Zwiebel, fein gehackt

**3** Knoblauchzehen, fein gehackt

**3** mittelgroße Karotten, in Scheiben geschnitten

**3** mittelgroße Kartoffeln, gewürfelt

**2** kleiner Lauch, in Ringe geschnitten

**4** EL Olivenöl

**4** Lorbeerblatt

**1,8** Liter Gemüsebrühe

**3** TL Paprikapulver

Frische Petersilie zum Garnieren

### Anweisung

- 1 Kichererbsen gut abspülen und abtropfen lassen.
- 2 Olivenöl in einem großen Topf bei mittlerer Hitze erhitzen.
- 3 Zwiebeln und Knoblauch glasig anschwitzen. Das Lorbeerblatt hinzufügen.
- 4 Karotten, Kartoffeln und Lauch in den Topf geben und kurz mitdünsten.
- 5 Mit Paprikapulver würzen und gut umrühren.
- 6 Vorgekochte Kichererbsen (eine kleine Handvoll zur Seite legen) und die

Gemüsebrühe in den Topf geben.

- 7 Alles aufkochen und bei niedriger Hitze ca. 20-25 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.
- 8 Lorbeerblatt herausnehmen und die Suppe mit einem Stabmixer pürieren, bis sie cremig ist.
- 9 Portugiesisches Chouriço enthäuten, in Scheiben schneiden und kurz in Olivenöl leicht anbraten.
- 10 Die zur Seite gelegten Kichererbsen, das Lorbeerblatt und den Chouriço in die Suppe geben und umrühren.
- 11 Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 12 Suppe heiß servieren und mit frisch gehackter Petersilie garnieren.
- 13 Ein Spritzer Olivenöl oder Piri-Piri-Öl rundet den Geschmack ab.