

Indische Kichererbsensuppe

Zutaten für 6 Personen:

- 2 Dosen Kichererbsen
- 1 Dose Mais
- 2 Dosen Kokosnussmilch
- 150 g Zuckererbsenschoten
- 100 g Champignons
- Saft einer Orange
- 1 Orange
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 2 EL Currypulver
- 1 Liter Gemüsebrühe
- ½ Bund Schnittlauch (klein gehackt)
- Salz, Pfeffer, Chilipulver



Zubereitung:

- Lauchzwiebeln, Schoten und Pilze kleinschneiden.
- Brühe, Orangensaft und Kokosmilch in einen Topf füllen.
- Schoten, Pilze, Mais, Zwiebeln und Erbsen zugeben.
- Currypulver unterrühren.
- Aufkochen und etwa 15 Minuten köcheln lassen.
- Orange schälen und das Fruchtfleisch kleinschneiden.
- Fruchtfleisch kurz mitköcheln lassen.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Mit Schnittlauch überstreut servieren.