

# Ägyptische Gemüsesuppe

## Zutaten:

2 Paprikaschoten  
1 Zucchini  
400 g Kartoffeln  
1 große Zwiebel  
4 Knoblauchzehen  
250 g Kichererbsen (Dose)  
1500 ml Gemüsebrühe  
2 EL Joghurt  
Salz, Pfeffer, Kurkuma, Kreuzkümmel, Öl



## Zubereitung:

- Zwiebeln und Knoblauch klein hacken.
- Gemüse in kleine Stücke schneiden.
- Gehackte Knoblauch - Zwiebeln in Öl glasig dünsten.
- Kartoffeln ganz kurz mit anbraten.
- Mit der Brühe ablöschen.
- Etwa 20 Minuten leicht köcheln lassen.
- Zucchini, Paprika und Erbsen zugeben.
- Alles zusammen weitere 10 Minuten köcheln lassen.
- Mit den Gewürzen und dem Joghurt abschmecken.