



# RUEBLISUPPE MIT KICHERERBSEN

Lindenhof



## ZUTATEN

## ZUBEREITUNG

1 Zwiebel halbiert

in den Mixtopf geben und 3 Sek. / Stufe 5 hacken. Mit den Spatel nach unten schieben

3 EL Olivenöl

400 g Rüebli, in Stücken

1 Dose Kichererbsen, abgetropft

Olivenöl mit Rüebli und 100g Kicherebsen begeben und 3 Min. / Varom / Stufe 1 dünsten.

600 g Wasser

150 g Orangensaft

2 TL Gemüsebouillon

1 TL Kreuzkümmel, gemahlen

1 TL Koriander, gemahlen

zugeben und 25 Min. / 100°C / Stufe 1 garen.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren:

Backofen auf 200°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.

1 TL Chiliflocken

2 Prisen Salz

restliche Kichererbsen würzen und mit 1 EL Olivenöl vermischen und auf Blech verteilen.  
20 Minuten im Ofen rösten und anschliessend auf Blech ein wenig abkühlen lassen.

Suppe mit gerösteten Kicherebsen und gehackter Petersilie garnieren und heiss servieren.

*mmmh*