



Suppe mit Kichererbsen, Tomaten und Brot

Zutaten für 4-6 Personen

- 1 große Zwiebel, in Ringe geschnitten
- 1 mittelgroße Knolle Fenchel, in Scheiben geschnitten
- 120ml Olivenöl
- 1 große Möhre, geschält, der Länge nach halbiert und in Scheiben geschnitten
- 3 Stangen Sellerie, in Scheiben geschnitten
- 1 EL Tomatenmark
- 250ml Weißwein
- 1 Dose italienische Flaschentomaten (400g)
- 1 EL gehackter Oregano
- 2 EL gehackte Petersilie
- 1 EL Thymianblättchen
- 2 Lorbeerblätter
- 2 TL Zucker
- 1l Gemüsefond
- Salz, schwarzer Pfeffer
- 160g altbackenes Sauerteigbrot (Kruste entfernt)
- 400g frisch gekochte Kichererbsen (oder Kichererbsen aus der Dose)
- 4 EL Basilikumpesto
- 1 Handvoll streifig geschnittene Basilikumblätter zum Servieren (nach Belieben)

Zubereitung

Backofen auf 180°C vorheizen. Zwiebel und Fenchel in einen großen Topf geben und mit 3 EL Olivenöl 4min bei mittlerer Hitze anbraten. Möhre und Sellerie hinzugeben, weitere 4min anbraten. Tomatenmark 1min unterrühren. Weißwein dazugießen und 1-2min sprudelnd kochen lassen.

Dosentomaten mit Saft, Kräuter, Zucker, Gemüsefond, Salz und Pfeffer beimengen. Zum Kochen bringen und 30min köcheln lassen.

Währenddessen Brot in grobe Stücke brechen, mit 2 EL Öl und etwas Salz vermischen, im Backofen 10min rösten.

10min vor dem Servieren die Kichererbsen mit einem Kartoffelstampfer zerstampfen. Zur Suppe geben und weitere 5min köcheln lassen. Geröstetes Brot hinzufügen, unterrühren und nochmals 5min kochen. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe mit Pesto und Basilikum garnieren.

