

Rezept

# Kichererbsensuppe mit Kabeljau

Ein Rezept von Kichererbsensuppe mit Kabeljau, am 01.03.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> Kartoffeln	<b>2 EL</b> Olivenöl
Salz	Pfeffer
<b>3</b> Zwiebeln	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>40 g</b> Butter	<b>1 TL</b> gemahlener Koriander
<b>1 TL</b> gemahlener Kreuzkümmel (Cumin)	<b>1 Prise</b> gemahlener Piment (nach Belieben)
<b>1</b> gehäufte TL brauner Zucker	<b>300 ml</b> Fischfond
<b>300 ml</b> Gemüsebrühe	<b>2</b> getrocknete Tomaten in Öl
<b>300 g</b> Kabeljaufilet	ca. 5 EL Zitronensaft
1/2 Bund Petersilie	<b>2 EL</b> Sahne
<b>200 g</b> Kichererbsen (aus der Dose)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen, als Vorspeise für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 715 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Kartoffeln schälen, würfeln, mit 1 EL Öl, Salz und Pfeffer mischen. Im Ofen in 20-25 Min. goldbraun backen. Inzwischen Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein hacken. Zwiebeln und die Hälfte des Knoblauchs in der zerlassenen Butter glasig braten. Koriander, Kreuzkümmel, Piment und Zucker kurz mitbraten. Fischfond und Gemüsebrühe angießen, 10 Min. leise kochen lassen.
2. Die getrockneten Tomaten fein würfeln. Die Fischfilets waschen, trockentupfen, in mundgerechte Stücke schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und salzen. Petersilie waschen, trockenschütteln, fein hacken. Mit 1 EL Öl, 4 EL Zitronensaft und dem übrigen Knoblauch verrühren. Unter die gebackenen Kartoffeln mischen, salzen und pfeffern.
3. Die Suppe pürieren, abschmecken und die Sahne unterrühren. Fisch, Kichererbsen und Tomaten hineingeben, im geschlossenen Topf bei schwacher Hitze 8 Min. zugedeckt ziehen lassen. Die Kartoffeln auf zwei Tellern verteilen, mit Suppe übergießen und servieren.