



Scharfe Endivienrahmsuppe

Man nehme für 8 Portionen:

120 g Kichererbsen (Dose)
1 TL Ducca
Piment d'Espelette
1 Zwiebel
250 g Kartoffeln
30 g Butter
1 Peperoncino
200 g Endivie
1 Bund Kerbel
800 ml Gemüsebrühe [Geflügelbrühe]
250 ml Sahne
Salz
Pfeffer
etwas Estragonessig

- Kichererbsen gut abtrocknen, mit Ducca, Piment d'Espelette und Salz würzen
- Kichererbsen bei 180° Umluft auf Backpapier 20 Min. im Ofen rösten
- Zwiebel pellen und würfeln
- Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden
- Peperoncino nach Geschmack mit oder ohne Kerne in kleine Würfel schneiden
- Von der Endivie den Strunk entfernen, Salat schneiden, etwas davon als Deko beiseitelegen
- Kerbel fein hacken

Zwiebelwürfel in der Butter andünsten. Kartoffeln zugeben, weiter andünsten. Peperoncino zugeben und gerade soviel Brühe zugeben, dass alles gut garen kann. Pürieren, restliche Brühe und die Sahne zugeben, aufkochen. Etwas von der Suppe in ein Rührgefäß geben, den Salat und den Kerbel zufügen und pürieren. Diese Masse wieder zur Suppe geben. Mit Salz, Pfeffer und Estragonessig abschmecken. Suppe auf Teller füllen und mit Kichererbsen und dem restlichen Salat bestreuen.

Man kann dazu gut Crostini mit Rouille und Tatar reichen.