



## TOMATEN-ERBSENCREMESUPPE MIT KAPERNPESTO

ERBSEN | HAUPTSPEISE | 45-60 MIN | VEGETARISCH



### Zutaten (Für 4 Personen)

je 120 g Müller's Mühle Kichererbsen  
& Müller's Mühle Grüne Schälerbsen  
1,5 Liter Gemüsebrühe  
2 EL kleine Kapern  
3 EL Olivenöl  
1 EL Pinienkerne  
1 EL frisch geriebener Parmesan  
Salz, frisch gemahlener Pfeffer  
1 Zwiebel  
1 kleine Knoblauchzehe  
160 g Kirschtomaten  
80 ml Sahne

### Produktempfehlungen



KICHERERBSEN



GRÜNE  
SCHÄLERBSEN

### Zubereitungen

Kichererbsen nach Packungsanweisung über Nacht einweichen. Schälerbsen mit Brühe aufkochen und abgedeckt ca. 90 Minuten garen. Kichererbsen nach 50 Minuten dazugeben und mit garen. Für das Pesto Kapern, 2 EL Öl, Pinienkerne und Parmesan pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel und Knoblauch abziehen, Zwiebel fein würfeln, Knoblauch zerdrücken, Tomaten waschen und alles in restlichem erhitztem Öl in einer Pfanne anbraten, bis die Tomaten leicht aufplatzen. Tomatenmischung in die Suppe geben und pürieren. Sahne leicht anschlagen, unterziehen und die Suppe mit Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe in Tassen oder Gläser füllen, mit einem Topping aus Kapernpesto garnieren und nach Wunsch mit frischem Focaccia servieren.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten (zzgl. Einweich- und Garzeit Hülsenfrüchte)

Tipp: Die Suppe sieht besonders dekorativ aus, wenn Sie einige Tomatenwürfel und gegarte Schälerbsen überstreuen.