



## Blumenkohlsuppe mit Kichererbsen

Zeit: 45 Minuten Schwierigkeit: mittel



### Zutaten (für 4 Personen)

- Für die Suppe:
- 1 Kopf Blumenkohl
- 240 g Kichererbsen
- 3 Eckerl [Alma Rahm](#)
- 3 Knoblauchzehen
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1/4 TL Paprikapulver
- 1 EL Honig
- 125 ml Weißwein

- **1 EL** Gemüsebrühe (oder 1 Würfel)

- **Für die Kirchererbsen:**

- **1 EL** Olivenöl
- **1/4 TL** Paprikapulver
- **1 Prise** Salz
- **1 Prise** Pfeffer

- **Außerdem:**

- **2 Zweige** Thymian
- **2 TL** Sesam
- **4 Scheiben** frisches Brot

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform mit Backpapier auslegen. Den Blumenkohl in Röschen zerkleinern, in die Auflaufform geben, mit etwas Olivenöl beträufeln und für 20-25 Minuten gar backen. Alternativ ausreichend Wasser in einem Topf erhitzen und die Blumenkohl-Röschen auf niedriger Stufe für 20-25 Minuten garen.
2. Die Kichererbsen abgießen, unter Wasser abspülen, abtropfen lassen und in eine Schüssel geben. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und fein hacken.
3. 3 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Gewürze, die Zwiebeln, den Knoblauch und den Honig hinzufügen. Nach etwa einer Minute mit dem Weißwein ablöschen, die Gemüsebrühe und etwa 600ml Wasser einrühren. Den Blumenkohl-Röschen, etwa 2/3 der Kichererbsen und den Käse hinzufügen. Mit Hilfe eines Pürierstab cremig mixen und aufkochen lassen.
4. Für die gerösteten Kichererbsen etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Das Paprikapulver, den Honig und die restlichen Kichererbsen hinzufügen. Bei mittlerer Hitze für 8-10 Minuten rösten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die Suppe auf vier Schüsseln aufteilen, mit gerösteten Kichererbsen, frischen Thymian Blättern und Sesam garnieren. Warm mit einer Scheibe Brot servieren.

**Alma wünscht einen guten Appetit!**