Kichererbsensalat von Nadja Mauerhofer

Mengen für 10 Personen

Die Kichererbsen abgießen. Mit dem Wasser, der Zwiebel, den Tomaten, dem Sellerie, Tomatenmark und Pfeffer in einem großen Topf füllen, aufkochen und zugedeckt ca. eine Stunde köcheln lassen, bis die Kichererbsen ganz weich sind.

Die Linsen mit dem Ingwer und dem Zimt weitere 20 Minuten mit garen, bis sie weich sind. Die Suppe mit Salz abschmecken.

Den Zitronensaft, die Zuccini und die Nudeln sowie nach Bedarf Wasser zufügen und noch 10 Minuten kochen. Kurz vor dem servieren die Petersilie und das Koriandergrün einrühren.

Quelle: ARABISCHE KÜCHE von Claudia Roden

Gewürze: Ingwer, Pfeffer, Salz, Petersilie, Zimt

400 g Kichererbsen	mindestens eine Stunde am besten über Nacht in Wasser einweichen
1.0 kg Mais	kg = Dosen
1.0 Stück Zwiebeln	

in Marokko heißt diese üppige Wintersuppe harira.