

## Kichererbsensuppe mit Schwarzwälder Schinken

### Für 4 Personen

400 g geschälte Dosentomaten  
250 g trockene Kichererbsen  
150 g Schwarzwälder Schinken am Stück  
80 g Bleichsellerie  
100 g Karotten  
½ Zwiebel  
1 EL Tomatenmark  
Natives Olivenöl extra  
Rosmarin  
Salbei  
Lorbeer  
1 Peperoncino  
½ Bio-Zitrone  
Salz, Pfeffer



### Zubereitung

Kichererbsen über Nacht in reichlich kaltem Wasser einweichen. Abgießen und anderthalb Stunden in frischem Wasser kochen lassen. Kochwasser beim Abgießen auffangen.

Zwiebel, Sellerie und Karotten schälen, fein hacken und mit etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze in einer Pfanne glasig dünsten. Schwarzwälder Schinken in 3 - 4 mm dicke Würfel schneiden, hinzugeben und kross anbraten. Tomatenmark hinzugeben und weiter köcheln lassen.

Kräuter fein hacken und zusammen mit den Kichererbsen, den gehackten Tomaten und dem Peperoncino in den Topf geben. 500 ml Kochwasser hinzufügen, bei Bedarf Wasser nachgießen. Bei mittlerer Hitze 15 bis 20 Minuten lang köcheln lassen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Nach Geschmack mit einem EL Olivenöl verfeinern.