

# P&K GmbH Suppe

(Paprika & Kichererbsen – Geschmack mit besonderem Hingucker)

---

Die Unternehmen am Berg sind ein Zusammenschluss von selbstständigen Kleinunternehmern, die am Richtsberg wohnen oder tätig sind. Wir tauschen Erfahrungen aus, nutzen gegenseitig unser Know-How und bilden uns gemeinsam fort.

Wir treffen uns regelmäßig, organisieren Veranstaltungen, wie zum Beispiel das „Sommerfest“ und nehmen aktiv am Stadtleben teil (Suppenfest, Nikolausbasar u.ä.)

Gerade im Druckhaus bei der Layout-Besprechung der Neuauflage des „Richtsberg Handbuchs“ stellte sich die Frage, mit welcher Art von Suppe wir denn dieses Jahr am Suppenfest teilnehmen könnten. Im Raum stand die pure Ratlosigkeit. Da schlug jemand vor, doch Kichererbsen zum Einsatz zu bringen: die sind lecker, nahrhaft und facettenreich zuzubereiten. Nun war die Grundlage da und weitere Delikatessen sollten hinzukommen. Aber woher nehmen und nicht stehlen...? Alle Vorratslager wurden gesichtet und die angegebenen Leckereien darin gefunden. Mit viel Kreativität, kulinarischem Know-How und einem gehörigen Schuss Humor, entwickelte sich unser Suppen-Patent, was wir hiermit anmelden möchten.

## Zutaten (für 4 Personen):

- 500 g frische rote Paprika
- 250 g gekochte Kichererbsen
- eine Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 50 ml Olivenöl
- einen TL frischer Ingwer (gerieben)
- einen EL Tomatenmark
- ½ TL getrockneter Thymian
- 1,5 L Wasser
- etwas Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 2 EL Frischkäse
- ½ TL Currypulver
- frische gehackte Petersilie
- Croutons nach Belieben

Rote Paprika mit Olivenöl bestreichen und in den Backofen auf Grillstufe stellen bis die Schale braun wird. Abkühlen lassen, danach die Schale abziehen.

Olivenöl im Topf erhitzen, Zwiebel, Knoblauch, Paprika, Ingwer klein schneiden und zum Öl geben und anbraten.

Dann Tomatenmark, Thymian, Salz, Pfeffer und Currypulver dazu geben.

Alles gut verrühren und das Wasser hinzufügen.

Zugedeckt ca. 20 Minuten kochen lassen.

Suppe vom Herd nehmen und Frischkäse unterheben und das Ganze – am besten mit dem Pürierstab - pürieren.

Zum Schluss werden die Kichererbsen hinzugegeben und die Suppe wird zwei Minuten aufgekocht.

Die Suppe kann mit Croutons und frischer gehackter Petersilie nach Belieben verfeinert werden.