

## 21) Zuppa di cicerchie al rosmarino

### Zutaten:

- 1 Dose Platterbsen (300 g), im Falle von trockenen Platterbsen 100 g über Nacht in Wasser einweichen
- 2 Karotten
- 2 Selleriestängel
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- Gemüsebrühe
- 400 ml Tomatenmark
- Salz, Pfeffer, Rosmarin, Chili

### Zubereitung:

Das Gemüse putzen, waschen und zerkleinern. Dann zusammen mit dem Knoblauch in einem Topf mit Olivenöl anbraten. Nach dem Anbraten der Zutaten die Platterbsen hinzufügen, mischen, mit Gemüsebrühe bedecken und ca. 30 min. kochen lassen. Nach einiger Zeit Tomatenmark, Salz, Pfeffer und eine große Handvoll gehackten Rosmarin hinzufügen. Legen Sie ein paar Rosmarinzwige beiseite, um die Suppe zu dekorieren. Die Platterbsen sind fertig gegart, wenn sie eben gerade weich sind.

Mit einer Handvoll frischem Rosmarin und einem Schuss Olivenöl servieren.

*Il Ponte (deutsch-italienischer Verein)/ Marburg*