Erdnusssuppe (vegetarische Variante)

Zutaten für die Erdnusssuppe (für 4 Personen):

Suppe:

- 1 große Zwiebel
- 2 Karotten
- 1 (gelbe) Paprika
- 1 Tomate
- ½ Tasse Erbsen
- 300 gr. Erdnüsse
- 1 EL Kurkuma
- Gemüsebrühe
- Oregano
- Pfeffer
- Salz

Zusätzlich nach Belieben:

- Nudeln
- Kartoffeln

Zubereitung:

1) Als erstes 1 Liter Gemüsebrühe erhitzen.

2) Während die Gemüsebrühe erhitzt wird, die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne goldbraun anbraten.

3) Die Karotten schälen und raspeln, die Paprika in kleine Würfel schneiden, die Tomate schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

4) Nun die Karotten, die Paprika und die Tomate in die Pfanne dazu geben und alles ca. 10 Min. anbraten.

5) Anschließend 1 EL Kurkuma in die Pfanne geben.

6) Nach Belieben nun mit Oregano und Salz würzen und ca. 3 Min braten.

7) Alle Zutaten aus der Pfanne nun in die kochende Gemüsebrühe geben.

8) Die Erbsen in die Gemüsebrühe dazu geben.

9) Die Erdnüsse ca. 5 Min. in warmes Wasser legen. Danach das übrige Wasser absieben und die Erdnüsse im Mixer zerkleinern.

10) Anschließend die Erdnüsse in die Gemüsebrühe geben und etwas kochen lassen.

Erdnusssuppe (vegetarische Variante)

11) Nach Belieben:

Die Kartoffeln vierteln und in die Gemüsebrühe geben und ca. 15-20 Min. kochen.

ODER

Die Nudeln in die Gemüsebrühe geben und ca. 10 Min. kochen.

ODER

Die Kartoffeln vierteln und in die Gemüsebrühe geben und ca. 5-10 Min. kochen. Anschließend die Nudeln hinzugeben und alles für ca. 10 Min. kochen.

Achtung: Die Kartoffeln und Nudeln entziehen der Suppe Wasser. Dadurch wird die Suppe dickflüssiger. Deswegen sollte die Suppe zu Beginn flüssiger sein als gewünscht. Nach Belieben kann, während dem Kochen, Wasser hinzugeben werden, damit die Suppe flüssig bleibt.

12) Abschließend die Suppe nochmals mit Oregano verfeinern und gut umrühren.

13) Nun kann die Suppe serviert werden.

Guten Appetit!