Revithada – griechischer Kichererbsen-Eintopf

Zutaten:

- 600 gr. Kichererbesen über Nacht eingeweicht
- 3 Stangen Staudensellerie
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Möhren
- 2 TL Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- Zesten von 2 Zitronen
- Saft von 2 Zitronen
- 800 ml Gemüsebrühe (wenn es nicht vegan sein soll, geht auch Hühnerbrühe)
- Salz & Pfeffer
- 4 – 6 EL Olivenöl
- n.B. Lorbeerblatt
- n.B. Organo

Zubereitung:

Den Staudensellerie, die Zwiebeln und die Möhren in gleichmäßige Würfel schneiden, die Knoblauchzehen fein hacken. In einem großen Topf etwas Olivenöl erhitzen und alles für 5 – 7 Minuten anschwitzen. Die Kichererbsen und die restliche Zutaten und den Abrieb der beiden Zitronen zugeben. Mit der Brühe aufgießen und für ca. 1 Std. kochen.

Wenn die Kichererbsen weich sind, eine bis 1 ½ Suppenkelle vom Eintopf in einen Mixer geben. Salzen, pfeffern, den Saft der beiden Zitronen zugeben und dazu etwa 4 – 6 EL Olivenöl. Alles zu einer cremigen Masse mixen und in den Topf geben. Den Eintopf ggf. noch einmal salzen und pfeffern und servieren.