Schwierigkeit: leicht **Zeit:** ca. 30 Minuten (+ Ackerbohnen über Nacht einweichen)

Ackerbohnensuppe

Am Vortag: Die Ackerbohnen über Nacht in reichlich Wasser weichen. Am nächsten Tag: abgießen und abtropfen lassen.

Zwiebeln und Knoblauch pellen, fein würfeln, salzen und in einem Topf in 2 EL Rapsöl glasig dünsten. Ackerbohnen zugeben und mit Ras EL Hanout bestäuben, kurz andünsten. Mit Brühe auffüllen und offen 20 Minuten leise köcheln.

Kimchi im Sieb abtropfen lassen, den Sud auffangen. Den Ofen auf 200 Grad schalten. Die Tomaten mit Rapsöl beträufeln, salzen und auf einem Blech mit Backpapier 10 Minuten in den Ofen schieben.

Das Tahin in die Suppe geben, die Suppe und mit dem Pürierstab leicht cremig anpürieren, mit Salz abschmecken. Mit Kimchi-Sud und Zitronensaft nach Geschmack würzen. Petersilie hacken und über die Suppe geben. Mit Kimchi, Rispentomaten und Fladenbrot servieren.

Tipps:

Ras EL Hanout ist eine aromatische Gewürzmischung aus bis zu 30 Gewürzen, fruchtig-floral, würzig und mit feiner Schärfe. Ersatzweise könnt ihr die Suppe aber auch mit ½-1 TL Garam Marsala würzen - oder einem Hauch mildem Curry, bzw. einer Msp. gemahlenem Kreuzkümmel.

Zutaten
für 4 bis 6 Portionen:
250 g Ackerbohnen, geschält und gespalten
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Salz
Rapsöl
½-1 TL Ras El Hanout Gewürzmischung*
1 Liter Gemüsebrühe
150 g Kimchi aus Dose oder Beutel (gibt’s im Supermarkt oder dem Asialaden)
250 g kleinere Datteltomaten oder Kirschtomaten an der Rispe
80 g Tahin (Sesampaste aus dem Glas, ersatzweise Mandelmus)
½-1 Zitrone
einige Zweige Petersilie
Fladenbrot