



Kichererbsen-Minestrone

mit Hofhartkäse

Das braucht man für 2 Personen

- 1 Karotte
- 1 dünne Stange Lauch (Porree)
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Frühlingzwiebelringe
- 1 Knoblauchzehe (geschält und fein gehackt)
- 2-3 Prisen Chiliflocken
- 600 ml Gemüsebrühe
- 1 Dose Tomaten (Abtropfgewicht 240 g)
- 200 g bunter Mangold (rot, gelb, grün)
- 150 g Kichererbsen (a. d. Dose, abgetropft)
- Je 2 EL Basilikum-, Petersilien- und Salbeiblättchen (fein gehackt)
- 2 EL Aceto balsamico
- Salz, Pfeffer
- 4 EL frisch gehobelter Hofhartkäse
- Kleine Basilikum- und Petersilienblättchen
- Geröstete Baguettescheiben

Und so wird's gemacht:

Karotte schälen, quer in feine Scheibchen schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Lauch putzen, waschen, quer in feine Ringe schneiden. Gemüse mit Frühlingzwiebeln, Knoblauch und Chiliflocken in 2 EL Olivenöl andünsten. 400 ml Gemüsebrühe und die Dosentomaten untermischen, Tomaten leicht zerdrücken. Mangold putzen, waschen, quer in feine Streifen schneiden. Mangold mit $\frac{3}{4}$ der Kichererbsen zur Suppe geben. Restliche Kichererbsen mit 2 EL Olivenöl und 200 ml Gemüsebrühe fein pürieren. Kichererbsen-Mix, Kräuter und Balsamicoessig zugeben, alles 12-15 Minuten dämpfen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Minestrone auf Schüsseln verteilen, mit frisch gehobeltem Hofhartkäse, Kräuterblättchen und geröstetem Baguette servieren.

*Und als Snack gibt es einen **Wurstsalat „Vienna“-Style mit Hofschnittkäse**: Für 2 Personen je 100 g Kalbfleischwurst und Hofschnittkäse in ca. 1 cm breite und 5 cm lange Streifen schneiden. 2 Essigurken in feine Scheibchen schneiden. Fruchtfleisch von $\frac{1}{2}$ roten Paprikaschote (geputzt und gewaschen) längs in feine Streifen schneiden. 2 EL Mayonnaise und 3 EL Hofsauerrahm mit 1 TL Dijon-Senf, 2 EL Essigurken-Marinade und 1 TL Worcestershire-Sauce vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wurst, Käse, Essigurken, Paprika und 4 EL Frühlingzwiebelringe mit dem Sauerrahm-Dressing vermischen, mit 2 halbierten, hartgekochten Eiern und Schnittlauchröllchen anrichten.*