

## ERBSENSUPPE »SHAWRABAT ALBAZALA«

### ZUTATEN: ZUBEREITUNG:

<b>350 g Kartoffeln</b> (mehlig kochend)	waschen, schälen und klein würfeln.
<b>300 g Karotten</b>	waschen, schälen und klein würfeln.
<b>1 kleine Stange Lauch</b>	waschen und in Ringe schneiden.
<b>¼ Sellerie</b>	waschen, schälen und fein würfeln.
<b>2 Knoblauchzehen</b>	schälen und klein schneiden und mit
<b>350 g Erbsen</b> (halbe geschälte)	zusammen in einen ausreichend großen Topf geben, mit
<b>1,5 l kaltem Wasser</b>	auffüllen und langsam zum Kochen bringen. Ab und zu umrühren. <b>20-25 Minuten</b> köcheln lassen. Mit

**gekörnter Gemüsebrühe**  
**Pfeffer**  
**¼ TL Kurkuma**  
**½ Bund Petersilie**  
  
**Sahne**  
**Zitronensaft**

abschmecken. Mit einem Schneidestab passieren. waschen und fein hacken und zu der Suppe geben. Je nach Geschmack kann man auch Sucuk (Wurst) in Scheiben schneiden und zu der Suppe geben und kurz aufkochen lassen. Mit und / oder servieren. Jeder kann sich nach Geschmack die Suppe damit verfeinern.
--

