Italienische Rezepte

Minestra di ceci e castagne

Anzahl: 4 Portionen
Gattung: Eintopf, Italien, Kastanie, Suppe

---

400 g		Kichererbsen Salz	4		Knoblauchzehen
2	Stangen	Staudensellerie	150 g		Gesalzener Speck
2		Lorbeerblätter			Schwarzer Pfeffer frisch - gemahlen
7	Essl.	Olivenöl			
500 g		Esskastanien	4		Scheib. Toastbrot

"Minestra di ceci e castagne" (Kastaniensuppe mit Kichererbsen) kommt aus der Region Abruzzen und Molise.

Erbsen 12 Stunden in 2 Liter lauwarmem Wasser einweichen, auf ein Sieb gießen und gut abtropfen lassen. Mit dem Wasser und Salz in einen großen Topf geben, die gehackten Selleriestangen, Lorbeerblätter und 2 Esslöffel Olivenöl zugeben. Das Ganze zum Kochen bringen, dann bei schwacher Hitze 1 1/2 Stunden garen, bis die Kichererbsen weich sind und die Kochflüssigkeit auf beinahe ein Drittel reduziert ist.

Inzwischen die Kastanien einschneiden und für 40 Minuten auf ein Backblech in den vorgeheizten Ofen (200 °C) legen. Dann Schalen und Haut abziehen und das Fruchtfleisch zerdrücken.

Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen, die geschälten und gehackten Knoblauchzehen und den in kleine Würfel geschnittenen Speck zugeben und anbraten. Kastanienmuss und schwarzen Pfeffer zufügen und bei schwacher Hitze 6-7 Minuten dünsten. Die Kastanien-Mischung hineinrühren.

Das Toastbrot knusprig rösten und auf den Boden einer Suppenterrine legen. Die Suppe darüber gießen. Erst nach 3-4 Minuten servieren.