

Ingrediënten voor 4 personen

2 teentjes knoflook, geperst 1 tl
gemalen komijnzaadjes 1 ui,
fijngesneden 1 stengel
bleekselderij, in plakjes 2 el
olijfolie 1 el tomatenpuree 2 el
pesto 1 blik tomaatblokjes (a 4 dl)
1 blik kikkererwten (a 4 dl),
uitgelekt 9 dl hete groentebouillon
zout peper 100 g kleine pasta 2-3
el fijngesneden peterselie

Tijd: 20-30 min.

Smaak: Hartig

Soort_gerecht: Soep

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Kikkererwtensoepp met pasta

Bereidingswijze

Bak de knoflook, komijn, ui en bleekselderij al roerend ca. 5 min. in de olie tot de groente zacht is. Roer de tomatenpuree erdoor en bak dit 1 min. Voeg de pesto, tomaatblokjes, kikkererwten, bouillon en zout en peper naar smaak toe. Breng alles aan de kook en laat de soep ca. 8 min. zachtjes koken. Voeg de pasta toe en kook de soep nog 6-8 min. tot de pasta net gaar is. Garneer met peterselie.