



## Bissara – marokkanische Bohnensuppe mit Garnelenspieß von Halima Pflipsen

### Zutaten für die Suppe:

250 g Favabohnen, getrocknet und geschält (über Nacht in Wasser eingeweicht)  
250 g grüne Spalterbsen, getrocknet (über Nacht in Wasser eingeweicht)  
4 Knoblauchzehen, geschält  
4 Esslöffel Olivenöl und mehr zum Garnieren  
1 TL Paprikapulver und mehr zum Garnieren  
1 TL gemahlener Kreuzkümmel und mehr zum Garnieren  
1/2 TL Chilipulver (nach Geschmack)  
2 TL Salz  
1 Prise Pfeffer  
Salz zum Abschmecken

### Zutaten für die Garnelen:

300 g rohe Garnelen (geschält und entdarnt)  
2 Knoblauchzehen, in feine Scheiben geschnitten  
4 Zweige Thymian  
3 Zweige Oregano  
1 frisches Lorbeerblatt, gehackt  
1 rote Chilischote (nach Geschmack)  
1 unbehandelte Zitrone  
4 EL Olivenöl  
Saltz & Pfeffer

### Zubereitung:

Für die Garnelenspieße die Garnelen zuerst gründlich abspülen und abtropfen lassen. Zunächst die Thymian- und Oreganoblätter von den Stielen streifen und die Zitrone in dünne Scheiben schneiden. In einer Schüssel Olivenöl, gehackten Knoblauch, gehackten Lorbeer, Thymian, Oregano, Chilischote und Zitronenscheiben vermengen. Das Ganze danach mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Garnelen in die Marinade legen und mindestens zwei Stunden im Kühlschrank marinieren lassen. Als nächstes die Garnelen auf die Spieße stecken. Anschließend eine Grillpfanne auf mittlere bis hohe Hitze erhitzen. Die Garnelenspieße in der Grillpfanne etwa drei bis vier Minuten pro Seite grillen, bis sie gar und leicht gebräunt sind.

Für die Bissara-Suppe zuerst die eingeweichten Erbsen und Favabohnen abgießen. Diese danach in einen großen Topf geben und mit 1,5 Liter Wasser bedecken. Die geschälten Knoblauchzehen dazugeben. Bei mittlerer Stufe für 35 bis 45 Minuten kochen lassen und regelmäßig den entstehenden Schaum von der Oberfläche abschöpfen. Nach der Garzeit die Bissara vom Feuer nehmen, dann 4 Esslöffel Olivenöl, Salz, Kreuzkümmel und Pfeffer dazugeben und mit einem Pürierstab pürieren. Anschließend auf sehr kleiner Flamme weiterköcheln lassen. Zwischendurch immer wieder rühren und ggf. mit Salz abschmecken.

Die fertige Suppe in einer flachen Schale oder einer Schüssel servieren. Danach großzügig mit Olivenöl beträufeln und mit Chilipulver (oder Paprika) und Kreuzkümmel bestreuen. Die Garnelenspieße zu der Suppe dazu legen. **Tipp:** Um das Gericht richtig marokkanisch zu genießen, empfiehlt es sich, zusätzlich noch ein wenig Fladenbrot, Oliven, und ein Glas Minztee dazu zu servieren.