



## Suppe mit Kichererbsen, Zucchini, Spinat und Tessiner Luganiga

### Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 240g gekochte Kichererbsen
- 4 mittlere bis kleine Zucchini
- 240g Spinat
- 4 Luganighe ticinesi
- 1600ml Brühe
- n.b. Olivenöl
- n.b. Salz
- n.b. Pfeffer

### Zubereitung

1. Den Darm von der Tessiner Grillwurst abziehen, sie zu Stücken von ungefähr 2 cm schneiden und in der Pfanne mit 2 Esslöffel Olivenöl für ungefähr 5 Minuten sautieren.
2. Die Zucchini waschen und in Scheiben schneiden.
3. Brühe aufkochen, die Zucchini zugeben und nach 5 Minuten die Kichererbsen und die Stücke der sautierten Grillwurst zusetzen und für weitere 2 Minuten kochen.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, den Spinat zugeben und den Ofen ausschalten. Sofort servieren.