

## Sopa de maní (*aus Bolivien*)

1-2 gr. Zwiebel, 1 Knoblauchzehe 2 Karotten 2 Tomaten	und fein raspeln und in einem Topf in etwas Öl anbraten. klein würfeln und dazugeben.
200g Erdnüsse ( <i>geröstet</i> ) 1 L Gemüsebrühe 3-4 Kartoffeln 300g Erbsen	fein mahlen und ebenfalls in den Topf geben. Mit aufgießen. ( <i>Die Suppe dickt beim Kochen nach</i> ) schälen und würfeln und mit in den Topf geben. Die Suppe ca. 20 Minuten kochen. Die Suppe mit
Salz & Pfeffer Chilipulver ( <i>Ají amarillo</i> )	und abschmecken. Währenddessen
2-3 Kartoffeln	schälen und in Streifen schneiden. Diese frittieren oder im Backofen backen ( <i>ca. 15 Minuten</i> ).

Die Suppe heiß servieren und die Pommes oben drauf legen.

**Ergibt: 3-4 Portionen**  
**Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten**  
**Kochzeit: ca. 20 Minuten**  
**Bratzeit: ca. 5 Minuten**