

23 Ιανουαρίου 2026

Ρεβύθια σούπα με λεμόνι και μελωμένο κρεμμύδι

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#) / [Γενικά Θέματα](#) / [Ειδήσεις και Ανακοινώσεις](#)



Λίγο καραμελωμένο κρεμμύδι, θυμάρι και ξύσμα λεμονιού κάνουν τη διαφορά σε

αυτά τα ρεβύθια. Μια σούπα χορταστική και απόλυτα comfort.

10' προετοιμασία

1 ώρα και 30' μαγείρεμα

8 ώρες αναμονή

Υλικά

Μερίδες: 4

350 γρ. ρεβύθια (μουλιασμένα αποβραδίζ)

3 κρεμμύδια (τα δύο ψιλοκομμένα και το τρίτο σε φετάκια)

60 ml χυμός λεμονιού

ξύσμα από 1 λεμόνι

1 κουτ. γλυκού θυμάρι ξερό

120 ml ελαιόλαδο

αλάτι, πιπέρι φρεσκοτριμμένο

Διαδικασία

Για να φτιάξουμε ρεβύθια σούπα με λεμόνι και μελωμένο κρεμμύδι, αρχικά ρίχνουμε, σε μια βαθιά κατσαρόλα, τα ρεβύθια, τα 2 ψιλοκομμένα κρεμμύδια, 2 λίτρα νερό και το μισό ελαιόλαδο.

Στη συνέχεια, βράζουμε σε μέτρια φωτιά για περίπου 1 ώρα και 30 λεπτά ή μέχρι τα ρεβύθια να μαλακώσουν και να δέσει η σούπα.

Αλατοπιπερώνουμε.

Παράλληλα, σε ένα τηγάνι ζεσταίνουμε το υπόλοιπο ελαιόλαδο σε χαμηλή φωτιά.

Σοτάρουμε το 1 κρεμμύδι σε φετάκια για 10 λεπτά, μέχρι να καραμελώσει.

Προσθέτουμε στην κατσαρόλα το σοταρισμένο κρεμμύδι, το θυμάρι, τον χυμό και το ξύσμα λεμονιού και αλατοπίπερο και ανακατεύουμε.

Αποσύρουμε από τη φωτιά.

gastronomos.gr