



Kichererbsen Curry mit Gouda



30 Minuten



Hobbykoch

Zutaten

für 4 Personen

2 EL	Olivenöl
2	Knoblauchzehen, geschält
1	rote Zwiebel, geschält
150 g	Karotten, geschält in Stücken
150 g	Stangensellerie, geschält in Stücken
150 g	Melanzani, in Stücken
1 Prise	Koriander, ganz
1 Prise	Kümmel, ganz
1 Prise	Pfeffer schwarz, frisch gemahlen
	Salz
350 g	Kichererbsen, gegart (Abtropfgewicht)
175 g	Rupp Feinster Streich mit Gouda
1 TL	Currypulver
130 g	Wasser
1	Gemüsebrühwürfel
1 EL	Zitronensaft
	Petersilie, fein gehackt

Zubereitung

- 1** Knoblauch und Zwiebel in feine Würfel schneiden und in Olivenöl mit Karotten, Sellerie, Melanzani, Koriander, Kümmel, Pfeffer und Salz ca. 10 Minuten mit Deckel dünsten.
- 2** Abgetropfte Kichererbsen, Rupp Feinster Streich mit Gouda, Currypulver, Wasser und Gemüsebrühwürfel hinzufügen, gut vermischen und ca. 5 Minuten erwärmen.
- 3** Petersilie hacken. Mit Petersilie und Zitronensaft mischen und servieren.
- 4** **TIPP:** Ein Tomatensalat passt gut zu diesem Gericht.
- 5** **Variationen:** Man kann auch 200 g getrocknete Kichererbsen verwenden. Diese für 12 Stunden einweichen und in ausreichend frischen Wasser weich kochen.

Wir wünschen guten Appetit!

Weitere Rezepte unter

www.rupp.at/rezepte