



## Kichererbsen Curry mit Gouda

 Zubereitungszeit: 45 Minuten  Schwierigkeit: Mittel

### Zutaten für 4 Personen

25g frische Petersilie  
2 Knoblauchzehen, geschält und halbiert  
2 EL Olivenöl  
1 rote Zwiebel, geschält in Stücken (1cm)  
150 g Karotten, geschält in Stücken (1cm)  
150 g Stangensellerie, geschält in Stücken (1cm)  
150 g Melanzani, in Stücken (1cm)  
1/2 TL Koriander, ganz  
1/2 TL Kümmel, ganz  
1/2 TL Pfeffer schwarz, frisch gemahlen  
1 TL Salz  
350 g Kichererbsen, gegart (Abtropfgewicht)  
175 g Rupp Feinster Streich mit Gouda  
1 TL Currypulver  
130 g Wasser  
1 Gemüsebrühwürfel  
1 EL Zitronensaft

### Zubereitung

1. Petersilie in den Mixtopf geben, 3 Sek./Stufe 7 zerkleinern und in eine Schüssel umfüllen.
2. Knoblauch in den Mixtopf geben, 4 Sek./Stufe 7 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
3. Olivenöl, Zwiebel, Karotten, Sellerie, Melanzani, Koriander, Kümmel, Pfeffer und Salz zugeben und 15 Min./100°C dünsten. Währenddessen Kichererbsen durch den Gareinsatz abgießen, abspülen und abtropfen lassen.
4. Abgetropfte Kichererbsen, RUPP Feinster Streich mit Gouda, Currypulver, Wasser und Gewürzpaste hinzufügen, mit Hilfe des Spatels gut durchmischen und 6 Min./100°C/Stufe 1 erwärmen. Mit gehackter Petersilie und Zitronensaft mischen und servieren.