



Kichererbsen Curry mit Gouda

 Zubereitungszeit: 30 Minuten  Schwierigkeit: Mittel

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
Prise Koriander, ganz
Prise Kümmel, ganz
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

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.

Abgetropfte Kichererbsen, Rupp Feinster Streich mit Gouda, Currypulver, Wasser und Gemüsebrühwürfel hinzufügen, gut vermischen und ca. 5 Minuten erwärmen.

Petersilie hacken. Mit Petersilie und Zitronensaft mischen und servieren.

Tipp: Ein Tomatensalat passt gut zu diesem Gericht.

Variationen: Man kann auch 200 g getrocknete Kichererbsen verwenden. Diese für 12 Stunden einweichen und in ausreichend frischen Wasser weich kochen.