



Kichererbsen Curry mit Gouda



45 Minuten



Hobbykoch

Zutaten

für 4 Personen

25 g	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.