S'BESCHTE ECK VOM KÄS

RUPP



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!

mehr Rezepte unter www.rupp.at/rezepte