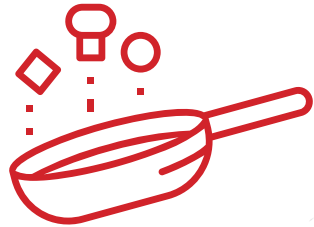


Kichererbsencurry



Kochdauer: 30-60 Minuten
Schwierigkeit: Einfach

Zutaten



- ✓ 200 Kichererbsen
- ✓ 1 EL Öl
- ✓ 1 Stk. Zwiebel
- ✓ 600 g Gemüse
- ✓ 2 Stk. Knoblauchzehen
- ✓ 1 Stk. Chili
- ✓ 1 EL Curry
- ✓ 250 ml Gemüsesuppe
- ✓ Zitronensaft
- ✓ Zitronenschale
- ✓ Salz, Pfeffer
- ✓ halbe Stange Lauch
- ✓ 250 ml Naturjoghurt



1
Zwiebel fein hacken
Gemüse schneiden

2
Öl erhitzen und Zwiebel,
Gemüse, Kichererbsen
und Knoblauch anrösten.

3
Mit Suppe aufgießen und
auf kleiner Flamme
bissfest garen.

5
Joghurt hinzugeben
und einige Minuten
durchziehen lassen.

4
Nun die Gewürze
beigeben und pikant
abschmecken.

