



# Kichererbseneintopf

Schwierigkeitsgrad



4 Portionen



1 Stunde

## Zutaten

400g Kartoffeln  
400g Süßkartoffeln  
1 Karotte  
1 Zwiebel  
1 Lauch  
3 Knoblauchzehen  
2 Dosen Kichererbsen  
1 Dose stückige Tomaten  
3 El. Tomatenmark  
400ml Brühe  
Salz  
Pfeffer  
geräuchertes Paprikapulver  
Kreuzkümmel  
Koriander

## Topping

1 Becher Joghurt  
Saft einer halben Limette  
frische Minze nach Geschmack

## Zubereitung

Das Gemüse schälen. Kartoffeln klein würfeln. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken. Karotte und Lauch in dünne Scheiben schneiden. Kichererbsen durch ein Sieb gießen.

Den Ofen auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Ofenmeister mit Butterschmalz einfetten.

Das ganze Gemüse in den Ofenmeister geben. Mit den stückigen Tomaten und Brühe aufgießen. Tomatenmark darauf verteilen. Mit den Gewürzen bestreuen.

Zugedeckt ca. 40 Minuten garen.

Den Eintopf umrühren und falls das Gemüse noch nicht ganz gar ist, mit dem Deckel ein paar Minuten weiter garen.

Mit dem Topping genießen.

Frisches Brot oder auch Reis passen perfekt dazu.

SCAN ME



Ofenmeister



pampered|chef  
SELBSTSTÄNDIGE BERATERIN