

Grünkohleintopf mit Kichererbsen

1 Dose Kichererbsen

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 rote Chilischote

500 g Kartoffeln

2-3 Tomaten

200 ml Kokosmilch

250 g Grünkohl

Curry, Salz, Koriander, Garam Masala (indische Gewürzmischung)

Kichererbsen abbrausen und abtropfen lassen. Zwiebel, Knoblauch und Chilischote klein hacken. Geschälte Kartoffeln und Tomaten in Würfel schneiden.

Zwiebel, Knoblauch und Chili in Öl andünsten. Curry, Koriander und Garam Masala dazugeben und kurz mitbraten. Dann die Kartoffeln, Tomaten, Kokosmilch $\frac{1}{4}$ l Wasser und die Hälfte der Kichererbsen zufügen. Salzen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Grünkohl waschen und in feine Streifen schneiden. Zu den anderen Zutaten in den Topf geben und ca. 15 Minuten kochen. Restliche Kichererbsen in Öl anbraten und mit Salz und Koriander würzen. Den Eintopf abschmecken und mit den gerösteten Kichererbsen bestreuen.