

Gute Laune - Kichererbsen

| Zutaten für 10 Pers. | Menge |
|--|--------------|
| getrocknete Kichererbsen | 500g |
| Kartoffeln | 3000g |
| Zwiebeln | 5 Stück |
| Porree | 1-2 Stangen |
| Möhren | 500g |
| Paprikamix | 800g |
| Joghurt | 1000g |
| Knoblauch | 6 Zehen |
| frische Petersilie | 1 Bund |
| Gewürze: | |
| Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel (Kumin) gemahlen, | |
| Speiseöl | |
| Für die Fleischesser: | |
| Schweinegeschnetzeltes | 1500g |

Zubereitung

Achtung!

Wenn Kichererbsen am Abend nicht in Wasser eingeweicht sind dann verlängert sich Kochzeit um eine Stunde

Knoblauchzehen schälen, kleinschneiden und unter Joghurt mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Kichererbsen im Einweichwasser mit Salz kochen.

Kartoffeln und Möhren schälen und in kleine Stücke schneiden und zu den kochenden Kichererbsen geben.

Porree, Paprika und Zwiebeln kleinschneiden und in Öl anbraten, beiseite stellen.

Schweinegeschnetzeltes extra anbraten, salzen und pfeffern.

Wenn die Kichererbsen, Kartoffeln und Möhren weich sind, Kochwasser abgießen und angebratenes Gemüse dazutun und vermengen.

Mit Salz, Pfeffer, Petersilie und Kreuzkümmel (VORSICHTIG- ist sehr geschmacksintensiv!) würzen.

Zu einem Teil des Gerichtes das Geschnetzelte geben und alles mit der Joghurtsauce servieren.

Servieren – Tischspruch – Guten Appetit!!!