

# Kichererbsen indischer Art

## Zutaten (4 Personen)

500 g vorgekochte Kichererbsen Solidale Italiano \*  
250 g Zucchini  
250 g Tomaten  
2-3 Knoblauchzehen  
1 Zwiebel  
10 g Ingwer  
300 ml Gemüsebrühe  
1 Bund Koriander  
Saft ½ Limette  
2 EL Butter  
Salz, Pfeffer, Kurkuma, Curry, Kreuzkümmel, Koriandersaat \*

\*Fair Trade Produkt erhältlich in den Südtiroler Weltläden

## Zubereitung

Die Zucchini waschen und in Würfel schneiden, die Zwiebel in größere Stücke zerteilen und die Tomaten waschen und würfeln. Ingwer schälen und in feine Würfel schneiden. Knoblauch hacken und mit der Zwiebel zusammen mit Salz, Pfeffer, Kurkuma, Curry, Kreuzkümmel und Koriandersaat in Butter anrösten. Das Gemüse und den Ingwer hinzufügen und anschmoren.

Nach ca. 5 Minuten die Gemüsebrühe angießen und die Kichererbsen dazugeben. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Kurz vor Ende der Garzeit das gewaschene und gehackte Koriandergrün hinzufügen.

