

## **Indische Art**

---

Für 4 Personen: 400 g Kichererbsen, Wasser, 1 mittelgrosse Zwiebel (fein gehackt), 3 Tomaten (in kleine Würfel geschnitten), 2 EL Butter,  $\frac{1}{4}$  TL Curcuma,  $\frac{1}{4}$  TL Ingwerpulver, 1 Prise Pfeffer,  $1 \frac{1}{2}$  TL Salz, etwas Petersilie (gehackt)

---

Kichererbsen über Nacht in doppelt soviel Wasser einlegen und am nächsten Tag schälen. In frischem Wasser knapp gar kochen (40 bis 50 Min.). Wasser abgiessen, 1 dl davon aufbewahren. Zwiebel in Butter andämpfen, Tomaten, Kichererbsen und Gewürze zugeben, kurz mitdämpfen, mit dem Kochwasser ablöschen. 10 bis 15 Min. fertig kochen. Mit Petersilie garnieren.