

Kichererbseneintopf für 4 Personen



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 1 Knoblauchzehe• 2 Schalotten• 1 EL Olivenöl• 1 Dose stückige Tomaten (400 g)• 1 Dose Kichererbsen (400 g)• 400 ml Gemüsebrühe• 2 TL Paprikapulver• Salz und Pfeffer• 500 g Joghurt• ein halber Bund Schnittlauch	<ol style="list-style-type: none">1. Knoblauch schälen und fein hacken, Schalotten schälen und grob zerkleinern. In einem großem Topf Schalotten und Knoblauch in Olivenöl anbraten.2. Kichererbsen abgießen und mit kaltem Wasser abwaschen. Tomaten, Kichererbsen und Gemüsebrühe dazugeben und ca. 5 Minuten leicht einköcheln lassen. Dann mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken.3. Naturjoghurt glatt rühren, Schnittlauch in Ringe schneiden und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Dazu passt sehr gut Fladenbrot.	