

Kichererbsen Eintopf Fladenbrot

Zutaten für 12 Portionen:

1 ½ Dose Ananas (in Stücken)
6 Dosen Kichererbsen (á 265g Abtropfgewicht)
2 Dosen Kokosmilch, ungesüßt (á 400 g)
3 Bananen
Ca. 900 ml Gemüsebrühe instant
4 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
6 Tomaten
6 EL Butterschmalz
3 TL mildes Currypulver
3 Lorbeerblätter
Zitronensaft zum Beträufeln
Salz, Pfeffer, Zimt

Zubereitung, ca. 40 Min.:

Kichererbsen in ein Sieb geben und abtropfen lassen
Zwiebeln und Knoblauch abziehen und würfeln
Tomaten waschen, entkernen und würfeln

Schmalz in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten
Curry dazugeben und kurz anrösten
Kichererbsen, Ananasstücke, Kokosmilch, Brühe und Lorbeerblätter hinzufügen
Alles ca 10 Min köcheln lassen
Bananen schälen und in Stücke schneiden, mit Zitronensaft beträufeln

Tomaten und Bananen dazugeben, erhitzen
Eintopf mit Salz, Pfeffer und Zimt abschmecken.
Lorbeerblätter entfernen
Eintopf mit Currypulver bestäuben und servieren
Fladenbrot dazu reichen