

ORIENTALISCHER KABANOS - BLUMENEINTOPF MIT GERÖSTETEN KICHERERBSEN

FÜR 4 PERSONEN

45 MIN ZUBEREITUNGSZEIT



Zutaten

1 Packung Kabanos Käse 150 g (2 Stück)	1 Gemüsezwiebel
400 g Kichererbsen (aus der Dose, abgetropft)	1 Stange Lauch
½ TL Kurkumapulver	400 g Blumenkohl (TK)
½ TL Salz	750 ml Gemüsebrühe
½ TL Paprikapulver, edelsüß	Salz, Pfeffer, Kümmel, Kurkumapulver
1 EL Pflanzenöl	

Zubereitung

1. Den Ofen auf 175°C vorheizen. Kichererbsen mit kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und in einer Schüssel mit ½ TL Salz, ½ TL Paprika und ½ TL Kurkumapulver mischen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und auf mittlerer Schiene 40 Minuten rösten.
2. Zwiebel schälen und würfeln. Den Lauch in dünne Ringe schneiden, waschen. Die Houdek Kabanos Käse in Scheiben schneiden.
3. Das Pflanzenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin glasig andünsten. Die Kabanosscheiben und die Lauchringe dazu geben und kurz anschwitzen.
4. Den Blumenkohl zugeben, mit 750 ml Gemüsebrühe ablöschen und den Eintopf zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen.
5. Mit Salz, Pfeffer, Kurkumapulver und Kümmel abschmecken. Vor dem Servieren 3/4 der gerösteten Kichererbsen in den Eintopf geben, den Rest darüber streuen.

