

# Kichererbsen nach Punjab-Art



**250 g halbierte Kichererbsen**

über Nacht in ausreichend Wasser einweichen,  
das Wasser abgiessen

**1 l Wasser**

zusammen mit den Kichererbsen in einer Pfanne zum  
Kochen bringen, zugedeckt bei schwacher Hitze in 1 bis  
1,5 Std weickochen ( Dampfkochtopf 12 Min. )

**Salz**

würzen

**2 fest kochende Kartoffeln**

in der Zwischenzeit schälen und in lange schmale Stifte  
schneiden

**3 Zwiebeln**

schälen, längs halbieren, in Halbringe schneiden

**1 Stück frischer Ingwer (3 cm)**

schälen, fein würfeln

**2 Knoblauchzehen**

schälen, fein würfeln

**4 Tomaten**

waschen, Stielansätze entfernen, fein würfeln

**6 El Öl**

in einer Pfanne erhitzen

Zwiebeln unter Rühren hellbraun braten

**1 Tl Kreuzkümmelsamen**

zusammen mit dem Knoblauch 1 Min. mitbraten

Kartoffelstifte zugeben und unter Rühren 2 Min. weiter-  
braten

**½ -1 Tl Chilipulver**

**2 Tl Koriander gemahlen**

**1/4 Tl Kurkumapulver**

Gewürze zusammen mit dem Ingwer unterrühren, dann  
die Tomaten dazugeben. Die Kichererbsen abgiessen und  
zu der Kartoffelmischung  
geben

**Salz, Zucker**

abschmecken, 15-20 Min. köcheln lassen, evtl. etwas  
Wasser nachgiessen, damit die Kichererbsen nicht an-  
brennen

**1/2 Tl Garam Masala**

unterrühren