Grünkohl mit Kichererbsen

Zubereitung:

Den geputzten Grünkohl von den Stielen zupfen und klein schneiden. Dann die Stiele sehr kleinhacken. Die gehackte Zwiebeln in 3 EL Bratöl andünsten. Den zerkleinerten Grünkohl zugeben.

Nach 5 min mit 800 ml Gemüsebrühe aufgießen. 5 Lorbeerblätter, 1 TL Pfeffer, 1-2 TL ERWIN‘S SÜßER KNOFI, 2 TL Curry zugeben. Alles 50 min köcheln lassen.

Die abgetropften Kichererbsen zugeben und 5 min mitkochen.

Die geschälten Kartoffeln würfeln und bissfest kochen. Die Kartoffelwürfel kurz in Bratöl anbraten.

Mit Kräutersalz abschmecken und servieren.

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Grünkohl

2 mittelgroße Zwiebeln

800 ml Gemüsebrühe

Öl zum Braten

5 Lorbeerblätter

1 TL schwarzer Pfeffer, frisch gem.

1-2 TL ERWIN‘S SÜßER KNOFI

2 TL Curry

Kräutersalz

350 g Glas Kichererbsen

600 g festkochende Kartoffeln