



Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Kichererbsen-Daal

KICHERERBSEN- DAAL

165 ml Sabita Kokosmilch

250 g Auberginen Pickle

100 g Sabita Pappadums Natur

400 g Al Amier Kichererbsen

3 Tomaten

1 Zwiebel

1 Teelöffel Kokosblütenzucker

100 g Naturjoghurt

KICHERERBSEN- DAAL

1.

Zwiebel würfeln und in Öl anschwitzen. Tomaten grob würfeln. Kichererbsen, Tomaten und Daal zu den Zwiebeln geben.

Mit Zucker karamellisieren und Kokosmilch auffüllen. 5 Minuten leicht köcheln lassen und mit einem Pürierstab zerkleinern.

Pickle und Pappadamus warm dazu servieren. Den Joghurt auf dem Kichererbsen-Daal verteilen.