

Chickpea Souse (*aus den Bahamas*)

6 Blätter Schwarzkohl,
(*Ersatzw. Rotkohl*)
1 Zwiebel,
3 Knoblauchzehen und
1-2 Pimientos hacken und in einem großen Topf in Öl anbraten.
3 Lorbeerblätter hinzufügen und ein paar Minuten mitbraten.
2 Karotten,
450g Kartoffeln und
½ Paprika (*rot*) in grobe Würfel schneiden.
2L Wasser in den Topf geben und das Gemüse und
300g Kichererbsen
(*vorgekocht*) hinzufügen. Den Saft von
2 Limetten auspressen und unterrühren. Mit
2TL Currypulver und
Salz & Pfeffer würzen. Für 35-40 Minuten köcheln lassen.

Ergibt: 4-5 Personen

Zubereitungszeit: 30-40 Minuten

Kochzeit: ca. 40 Minuten