

## Michaelas Eintopf mit Kichererbsen, Kidneybohnen und Süßkartoffeln

Für 4 Portionen

### Zutaten

1 große Zwiebel  
2 EL Kokosöl  
20 g Kurkuma  
1 EL Kümmel  
2 Knoblauchzehen  
2 Süßkartoffeln  
  
250 ml Gemüsebrühe  
400 g gehackte Tomaten  
Salz, Pfeffer (nach Belieben)  
1 TL Masala (indische  
Gewürzmischung)  
1 TL Zimt  
  
200 g Kichererbsen  
(vorgekocht)  
250 g Kidneybohnen  
1 Handvoll Petersilie

### Zubereitung

Zwiebel klein schneiden und in Kokosöl glasig anschwitzen. Kurkuma schälen und fein hacken. Gemeinsam mit dem Kümmel kurz mitbraten. Den gepressten Knoblauch sowie die geschälten und klein geschnittenen Süßkartoffel-Stücke mit in die Pfanne geben. Mit Gemüsebrühe und gehackten Tomaten ablöschen. Mit Salz, Pfeffer, Masala und Zimt würzen. Rund 15 Minuten einkochen lassen, sodass die Süßkartoffeln noch einen leichten Biss haben. Kichererbsen und Kidneybohnen abgießen, gründlich abspülen und mit in die Pfanne einrühren. Kurz erwärmen. In einem tiefen Teller anrichten und mit gezupfter Petersilie garnieren.

**Guten Appetit!**