

Exotischer Palmkohltopf

- 125g Kichererbsen aus dem Glas oder 125g getrocknete Kichererbsen
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Chilischote oder 0,5 TL Chilipaste (je nachdem wie scharf man es mag)
- 300g Kartoffeln
- 1 große Tomate (oder 200g stückige Tomaten)
- 0,5 Dose Kokosmilch
- 1 Bund Palmkohl (alternativ 150g Grünkohl, Wirsing, Chinakohl, o. ä.)
- 1 TL Currypulver

Solltet ihr euch für getrocknete Kichererbsen entscheiden, diese über Nacht (mind. 12 Std.) in der doppelten Menge Wasser quellen lassen. Wasser wegschütten, Kichererbsen abspülen (wichtig!) und anschließend für 1-2 Std. in frischem Wasser kochen (sie sind gar, wenn man mit einem Messer oder einer Gabel gut hineinstechen kann).

Kichererbsen abtropfen lassen, Zwiebeln fein würfeln, Knoblauch fein hacken oder durch die Presse drücken. Chilischote halbieren und in feine Halbringe schneiden. Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden, Tomaten klein hacken. Palmkohl in Streifen schneiden.

Zwiebeln, Knoblauch, Chilis und Curry in etwas Bratfett andünsten. Kartoffeln, Tomaten, Kokosmilch und die Hälfte der Kichererbsen dazugeben. Aufkochen, mit Salz würden und zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln lassen. Palmkohl untermischen und noch mal ca. 5 Minuten weiterköcheln, bis Kartoffeln und Palmkohl den gewünschten Garpunkt haben. Mit Salz, Curry und 0,5 TL Chilipaste (je nach gewünschtem Schärfegrad) abschmecken.

In der Zwischenzeit die andere Hälfte der Kichererbsen in 2 EL heißem Öl knusprig anbraten. Palmkohltopf auf Tellern anrichten und mit den knusprig gebratenen Kichererbsen garnieren.

Guten Appetit!

PS: Das Gericht schmeckt übrigens auch mit Wirsing, Grünkohl oder Chinakohl - den Wirsing nur schon direkt mit den Kartoffeln dazu geben, damit er gar wird, der Chinakohl hat eine etwas kürzere Garzeit, als der Palmkohl.