

## *Kichererbsen-Ragout*



### *Zutaten*

für 4 Personen

100 g Zwiebel  
1 EL Olivenöl  
1 EL Gemüsebrühe-Pulver  
200 g gekochte Kichererbsen  
200 g passierte Tomaten  
30 ml Pflanzenmilch  
4 Zweige Petersilie  
4 Zweige Koriander  
¼ TL Pfeffer  
1 Prise Zimt  
30 ml Kokosmilch  
Salz

### *Zubereitung*

Die Zwiebel fein schneiden, 2–3 Minuten in einer Pfanne in Olivenöl dünsten und die Gemüsebrühe darüberstreuen. Abgetropfte Kichererbsen, passierte Tomaten und Pflanzenmilch dazugeben und weitere 3 Minuten dünsten. Mit fein geschnittener Petersilie und Koriander, Pfeffer und einer Prise Zimt würzen. Zuletzt mit Kokosmilch verfeinern. Nach Bedarf salzen.