

CHAKALAKA

5 Kartoffeln	Die Kartoffeln waschen, schälen und dann mit einer Raspel klein reiben.
5 Zwiebeln 3 Knoblauchzehen	Die Zwiebeln und die Knoblauchzehen schälen und danach sehr klein hacken.
3 Paprika (rot) 3 Paprika (grün) 500 g Tomaten (klein)	Die Paprikaschoten waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Tomaten ebenfalls waschen und in kleine Würfel schneiden.
2,5 EL Öl	Das Öl in einem Topf oder in einer Pfanne mit hohem Rand erhitzen. Die Zwiebeln und den Knoblauch dazugeben und bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten anbraten, bis die Zwiebeln glasig sind.
2,5 TL Ingwer (frisch gerieb.) 5 TL Currypulver 2,5 TL Paprikapulver 2,5 TL Chilipulver 2,5 TL Thymian (getrocknet)	Ingwer, Currypulver, Paprikapulver, Chilipulver und getrockneter Thymian zu dem Sud in der Pfanne / im Topf hinzufügen. Alles kräftig durchmischen.
2 EL Tomatenmark Salz	Das gewürfelte Gemüse und das Tomatenmark hinzufügen und unterrühren. Den Eintopf mit Salz abschmecken und gut umrühren. Den Eintopf bei geschlossenem Deckel 30 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen.
750 g weiße Bohnen 750 g Kichererbsen	Die Bohnen und die Kichererbsen abspülen, abtropfen lassen und dem Sud hinzugeben. Den Eintopf gut umrühren und weitere 5 Minuten köcheln lassen.
Salz & Pfeffer	Den Eintopf abschmecken und bei Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen.
1,5 Bund Koriander (frisch)	Koriander hacken und zum Garnieren des Eintopfes verwenden.