

## Kürbiseintopf mit Kichererbsen und Harissa

**200 g Kichererbsen\*** über Nacht einweichen,  
im Kelomat 20 Minuten kochen, abkühlen lassen.

Backrohr auf 200° C Ober-/ Unterhitze einschalten.

**500 g Hokkaido-Kürbis** in Würfel schneiden, in einer  
Schüssel mit

**2 EL Olivenöl\*** und  
**1/2 TL Salz\*** vermischen.

**100 g der gekochten Kichererbsen** mit

**1/2 EL Olivenöl\***,  
**1/2 TL Salz\***,  
**1/2 TL Kreuzkümmel\*** und  
**1/2 TL Paprikapulver\*** in einer Schüssel vermischen.



**Gewürzte Kürbisstücke** auf einem mit Backpapier belegten Blech (Kassarole) verteilen, am Rand einen Streifen freilassen für die **gewürzten Kichererbsen**,  
20 Minuten ins vorgeheizte Backrohr geben, nach 10 Minuten wenden.

**1 Zwiebel** fein schneiden, in **Olivenöl** ein paar Minuten anschwitzen lassen,

**2 Knoblauchzehen** fein schneiden, zu den Zwiebeln dazugeben und mit

**1/2 TL Kardamom\*** und

**Harissa\*** nach Geschmack und Lust auf Schärfe ein paar weitere Minuten nicht zu heiß rösten,  
umrühren.

**Restliche Kichererbsen** dazu und mit

**800 ml Gemüsesuppe\*** aufgießen,

**Petersilie** hacken und dazugeben.

**Kürbisstücke** aus dem Backrohr nehmen und zum Eintopf geben, vermischen, und ein paar  
Minuten ziehen lassen.

(Falls die Kürbisstücke noch nicht ganz durch sind, entsprechend lange weitergaren)

Wer möchte, kann die Kürbisstücke mit einem Erdäpfelstampfer ein wenig zerdrücken, dann wird der  
Eintopf weniger suppig.

**Gewürzte Kichererbsen** am Blech lassen, verteilen und im Backrohr unter gelegentlichem Wenden  
weiterbraten bei 220° C.

**Eintopf mit Yoghurt, gebratenen Kichererbsen und Petersilie anrichten,**  
**dazu passt Hom Mali Jasminreis\*.**

Zutaten\* im Weltladen erhältlich