

Kichererbsen auf Sellerie-Kartoffel-Püree

Bio Kochbox KW 20



Kichererbsen auf Sellerie-Kartoffel-Püree



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

- 1 Glas Kichererbsen
- 300 g Kartoffeln
- 200 g Knollensellerie
- 100 ml Haferdrink

Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Paprikapulver

Zubereitung:

Backofen auf 200°C vorheizen. Kichererbsen abspülen, trocknen und mit Öl, Paprikapulver, Salz mischen. 25 Minuten im Backofen knusprig rösten. Kartoffeln und Sellerie schälen, würfeln und weichkochen (ca. 15 Minuten). Wasser abgießen und mit Haferdrink fein pürieren oder stampfen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Püree auf Teller geben, Kichererbsen darauf verteilen.