AOK-KochWerkstatt: Gemüsetopf mediterraner Art

Zutaten für 2 Personen	
1 Dose (120 g)	**Kichererbsen**
4	**Kartoffeln**
200 g	**Paprika**
150 g	**Aubergine**
250 g	**Tomaten**
1	**Zwiebel (falls verträglich)**
2 Stiele	**Basilikum**
3 EL	**Öl**
	Salz, Pfeffer
500 ml	**Gemüsebrühe**

Zubereitung
Kichererbsen abspülen und abtropfen lassen. Kartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Paprika putzen und in Streifen schneiden. Aubergine und Tomaten in kleine Stücke schneiden. Zwiebel fein würfeln. Basilikumblätter abzupfen. Olivenöl erhitzen, Auberginenwürfel anbraten, Zwiebel zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen. Übrige Zutaten bis auf Basilikum zugeben, mit Brühe ablöschen. Ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Basilikum servieren.

25 Minuten + 10 Minuten Kochzeit

Guten Appetit!

2222022_KS