Indische Kichererbsen

Zutaten für 2 Personen:

1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
2-3 EL	Olivenöl
3 EL	Tomatenmark
1 kl.Dose	stückigen Tomaten
2 Dosen	Kichererbsen
Salz, Pfeffer	
Ingwerpulver	
Koriander	(frisch oder getrocknet, geht beides)
Kurkuma	
Kreuzkümmel	
Cayennepfeffer	
Edelsüßpaprika	

Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln bzw. hacken. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin anbraten. Kichererbsen zugeben und kurz mitbraten.

Tomatenmark einrühren und kurz anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer, Kurkuma, Kreuzkümmel, Paprika und würzen. Die abgetropften und gewaschenen Kichererbsen hinzufügen und mit Tomaten und etwas Wasser ablöschen und aufkochen.

Den frischen Koriander zum Schluss klein schneiden und über die Kichererbsen streuen.