

REZEPTIDEEN FÜR'S DIGITAL BUNDESTREFFEN 2021



IBI HABIBIS KNUSPER-KARTOFFELN MIT KICHERERBSEN

Zutaten:

- 500g Kartoffeln
- 200g Kichererbsen (Dose oder Glas) Zwiebel
- 1 Blattspinat
- 120g Griechischer Joghurt
- 200g Zehen Knoblauch
- 2 Olivenöl
- 2 EL Chiliflocken
- ½ TL Kreuzkümmel (Cumin), gemahlen
- 1 TL Essig
- 2 TL SalzPfeffer



Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch schälen und schneiden. Kartoffeln waschen/schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch mit Olivenöl anbraten. Kartoffeln dazu goldbraun-knusprig braten. Kichererbsen abgießen. Spinat waschen und abtropfen lassen. Joghurt in einer Schüssel mit Essig, Salz und Pfeffer mischen. Kichererbsen in die Pfanne geben. Mit Kreuzkümmel, Chiliflocken, Salz und Pfeffer würzen. Braten bis die Kichererbsen trocken und leicht golden sind. Spinat in die Pfanne geben und braten bis er zusammenfällt. Joghurt auf einen Teller geben und die Kartoffeln und Kichererbsen darauf anrichten und essen. Guten Appetit!

AYNURS LIEBSTER SCHOKOPUDDING

Zutaten:

- 1 Packung Seidentofu
- 125g vegane Zartbitterschokolade
- 1 EL Zucker (optional)

Zubereitung:

Seidentofu abtropfen lassen (so lange wie nötig). Schokolade hacken und im Wasserbad schmelzen. Zucker in Schoki rühren, Seidentofu fein pürieren, Schoki dazugeben und nochmal pürieren, bis alles verbunden ist. In Gläser füllen und ins Gefrierfach (bei wenig Zeit) oder in den Kühlschrank (bei viel Zeit) stellen. Genießen! :p