

## **veganer Erdnuss-Kartoffel-Topf**

### **Zutaten**

- 6 mittelgroße Kartoffeln
- 1 Blumenkohl
- 8 Möhren
- 1 Paprika
- 750 ml Gemüsebrühe
- 200 g Dose Kichererbsen
- 250 g Dose Tomate
- 125 g Erdnussmus
- 1 Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 Stück Ingwer
- 2 Teelöffel Koriander
- 1 Esslöffel Kumin
- 1/2 Teelöffel Zimt
- 1/2 Teelöffel Kurkuma
- 1 Teelöffel Chiliflocken
- 1 Esslöffel Paprikapulver
- Saft einer ausgepressten Zitrone
- 1 Esslöffel Öl
- Salz
- weißer Pfeffer

### **Zubereitung**

Die Kartoffeln und das ganze Gemüse klein schneiden.

Zwiebel, Knoblauch und Ingwer sowie die Gewürze in dem Öl ca. 5 Minuten anbraten. Danach das sonstige kleingeschnittene Gemüse und die Kartoffeln dazugeben und 3 Minuten weiter anbraten.

Die Brühe dazu gießen und Kichererbsen, Dosentomate, Erdnussmus und Zitronensaft dazugeben. Alles gut umrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles bei geschlossenem Deckel 20 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln durch sind. Abschließend noch mal abschmecken.