



Rezept für Wirsing mit gerösteten Kichererbsen

250 g Kichererbsen	über Nacht einweichen und am nächsten Tag 1 $\frac{3}{4}$ Std. gar kochen.
1 kleinen Wirsing	vierteln, den Strunk entfernen, waschen und in dünne Streifen schneiden.
200 ml Tomatensaft	erhitzen. Den Wirsing hinzufügen und 30 Min. garen. Mit
Salz und Pfeffer	würzen. Das Gemüse mit
20 g Haferflocken	binden. Die Kichererbsen abtropfen lassen und in
4 EL Olivenöl	hellbraun rösten.
1 Zehe Knoblauch	mit der Gabel zerdrücken. Mit
1 EL Currypulver	und
etwas Salz	zum Wirsing geben. Die Kichererbsen unter den Wirsing mischen und auf tiefen Teller verteilen.
100g Crème fraîche	mit
50 g Sauerrahm	verrühren und einen Klecks davon auf die Teller setzen. Mit
1 Handvoll Kresse	bestreut, servieren.