

## Kichererbsenaufstrich

### Zutaten:

80g	Kichererbsenmehl	1 TL	Currypulver
160 ml	Gemüsebrühe	1 TL	Kurkuma
240 g	Frischkäse	1 Pr.	Salz
40 g	Gemüse (Frühlings- zwiebel, Karotte, Lauch etc.)	1 Pr.	Zucker Pfeffer

### Zubereitung:

Die Gemüsebrühe aufkochen, das Kichererbsenmehl einrühren und leicht köcheln lassen. Die Masse mit dem Frischkäse, Salz, Zucker, Pfeffer, Curry und Kurkuma mixen. Gemüse in kleine Würfel schneiden und mit der Masse verrühren.

Tipp: Kann auch mit Erbsenmehl anstelle des Kichererbsenmehls zubereitet werden.

