

## **Yataklete Kilkil (äthiopischer Gemüseintopf)**

### **Zutaten**

6 kleine Kartoffeln, geschält in 2,5 cm große Würfel geschnitten  
4 Karotten, geschält in 0,5 cm dicke Scheiben geschnitten  
½ Pfund grüne Bohnen, in 2,5 cm lange Stücke geschnitten  
2 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen, zerdrückt  
1 TL Ingwer, geschält und klein gehackt  
2-3 Jalapenoschoten, entkernt und klein geschnitten  
2 TL Öl  
½ Tasse Wasser  
½ TL gemahlener Zimt  
Kardamon  
Salz & Pfeffer

### **Zubereitung**

Kartoffeln, Karotten und grüne Bohnen in einen Topf geben, mit Wasser bedecken, 2 TL Salz zufügen. Zum Kochen bringen, ca. 15 Minuten köcheln lassen bis das Gemüse gar ist. Abgießen und beiseite stellen.

Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Jalapenos pürieren.  
Öl erhitzen, Zwiebelpüree zugeben, leicht anschwitzen. Die Zwiebeln sollen nicht braun werden.

Gekochtes Gemüse, Wasser, Zimt, Kardamon, Salz und Pfeffer zum Zwiebelpüree geben, gut vermengen, bei niedriger Hitze 15-30 Minuten köcheln lassen.