

# Kadhi – Gujarati Joghurt Suppe

## Zutaten

2 Tassen Joghurt (sauren, z.B. türkischen Joghurt)

3 Teel. Kichererbsenmehl (Besan)

3 – 4 Tassen Wasser

Öl

1 Teel. schwarze Senfsamen

6 cm Zimtstange

8 Nelken

1 Teel. geriebener Ingwer

1 Messerspitze Hing

10 getrocknete Curry Blätter (nicht unbedingt notwendig)

Wenn gewünscht mit gehackten Korianderblättern garnieren.

## Arbeitsschritte

Öl erhitzen, schwarze Senfsamen dazu geben und rösten. Mit Deckel rösten, da die Senfsamen springen. Wenn sie grau werden Zimt und Nelke dazu geben. Nach kurzer Zeit die anderen Gewürze kurz anrösten, dann mit etwas Wasser ablöschen. Joghurt, Wasser, Kichererbsenmehl und Salz verquirlen.

Wenn der Besuch da ist, diese Mischung zu den Gewürzen geben und gut durch kochen lassen. Die 4 Tasse Wasser zurückhalten und je nach, wie die Konsistenz gewünscht ist hinzufügen.

Hing bekommt man in asiatischen Supermärkten.

Kichererbsenmehl ist in größeren türkischen Supermärkten zu finden, oder auch bei den Asiaten.

Curry Blätter haben nichts mit der Gewürzmischung Curry zu tun. Auch sie findet man in den asiatischen Supermärkten.

**Ich wünsch euch einen guten Appetit beim Essen!**