

Rezept für Kichererbsen-Curry mit Kokosmilch

Zutaten für 4 Personen

- 400 g Kichererbsen - Glas oder Dose
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Kokosöl
- 2 TL Curry
- 1 TL Kreuzkümmel
- 400 g gehackte Tomaten
- 400 ml Kokosmilch
- Salz
- Pfeffer
- 1/2 Limette



Zubereitung – 30 Minuten

1. Kichererbsen mit Wasser abspülen und abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch klein hacken.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln glasig dünsten. Dann Knoblauch, Curry und Kreuzkümmel kurz anbraten.
3. Gehackten Tomaten, Kokosmilch und Kichererbsen zugeben. Aufkochen und bei mittlerer Hitze 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.

Zum Curry passen Reis oder Pfannenbrote. Für zusätzliche Süße einfach etwas zerdrückte Banane in das Curry geben.