

# Gemüsecurry mit Reis und Kichererbsen von Piera

Grolimund

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Kreuzkümel, Pfeffer

800 g Langkornreis	Mit der 1,5-fachen Menge gesalzenem Wasser zum Kochen bringen, 2 min sprudelnd kochen lassen, danach abgedeckt 15 min ziehen lassen
1.5 dl Öl	in eine große Pfanne geben
1.0 kg Zwiebel	in kleine Würfel schneiden und im Öl anbraten
15 g Ingwer	reiben oder in kleine Würfelschnitten und zusammen mit den Zwiebeln in Öl anbraten
400 g Kichererbsen	
200 g Rüebli	in kleine Würfel schneiden und nach 5 min zu den Zwiebeln geben
200 g Spinat	/waschen und zum Curry geben
15 g Currypaste	und Salz und Pfeffer zum würzen hinzugeben
75 g Tomatenmark	ebenfalls dazugeben und köcheln lassen
7.5 dl Bouillon (flüssig)	Gemüse mit der Brühe ablöschen.
6 dl Kokosmilch	Für die Cremigkeit am Ende zugeben