

Indisches Kichererbsen-Curry von Faj

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://biancazapatka.com/de/indisches-kichererbsen-curry-vegan-glutenfrei/>

Gewürze: Pfeffer, Cayenne Pfeffer, Salz

1.2 kg Kichererbsen	abspülen und abtropfen
500 g Zwiebel	
12 Stück Knoblauchzehen	
25 g Ingwer	frischer Ingwer nicht Gewürz
500 g Rüebli	
500 g Spinat	
5.0 Stück Pepperoni	oder anderes, saisonales Gemüse
1.5 Liter Kokosmilch	
150 g Currypaste	gelb
20 g Paprika	
1.0 dl Limettensaft	
* 25 g Petersilie, frische	

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Paprika waschen und entkernen. Rüebli, Zwiebel, Ingwer und Knoblauch schälen. Dann das Gemüse in Würfel schneiden. Kokosöl in einer Pfanne erhitzen und zunächst Zwiebel, Knoblauch und Ingwer 1-2 Minuten anbraten. Die Currypaste und die restlichen Gewürze hinzugeben und 1 weitere Minute unter Rühren braten. Dann geschnittene Paprika und Karotten ebenfalls hinzugeben und kurz mitanbraten. Mit Kokosmilch ablöschen. Kichererbsen hinzugeben. Spinat hinzugeben. Das Curry einmal aufkochen lassen und etwa 8-10 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen, bis das Gemüse weich und die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Falls nötig noch etwas Wasser oder Gemüsebrühe hinzufügen. Zum Schluss noch einmal nachwürzen und abschmecken.