



# Kichererbsen Gemüsecurry

von DonBoscoBerlin

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Kreuzkümel, Pfeffer, Salz

900 g Basmatireis	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
750 g Zwiebel	in kleine Würfel schneiden und im Öl anbraten
15 g Ingwer	reiben oder in kleine Würfelschneiden und zusammen mit den Zwiebeln in Öl anbraten
500 g Broccoli	Auswahl an folgendem Gemüse der reihenfolge nach dazu geben
500 g Rüebli	
500 g Paprika	in kleine Würfel schneiden und nach 5 min zu den Zwiebeln geben
2.5 Stück Zucchini	/Zucchini würfeln und zu der Paprika geben
500 g Lauch	
500 g Kichererbsen	mit bisschen Saft dazu geben
15 g Curry	und Salz und Pfeffer zum würzen hinzugeben
5 cl Zitronensaft	
50 g Tomatenmark	ebenfalls dazugeben und köcheln lassen
35 g Mehl	Mehl in einem Becher mit etwa 50ml kaltem wasser klumpenfrei vermischen und mit der Soße einmal aufkochen.
6 dl Kokosmilch	zum Ablöschen verwenden
7.5 dl Bouillon (flüssig)	nach Bedarf dazu geben sodass es cremig bleibt