

Kichererbsen-Curry.

 **10 Min.**

Vorbereitung

 **20 Min.**

Gesamtzeit

 **leicht**

Aufwand

Zutaten für:

Portion(en)

Zubereitung:

- Zwiebel(n), klein
- EL Kokosöl (z.B. von Naturgut)
- 2cm Ingwer
- TL Currypulver
- TL Paprikapulver, rosenscharf
- l Gemüsebrühe (z.B. Instant-Pulver von Naturgut)
- l Kokosmilch
- g bunte TK Gemüsemischung (z.B. von Greenland)
- g Kichererbsen, gekocht (z.B. aus der Dose)
- Salz & Pfeffer

- 1** Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden.
Tipp: Wie das geht, erfährst du [hier](#).
- 2** In einem Topf das Kokosöl zerlassen und die Zwiebeln darin glasig anschwitzen.
- 3** Ingwer schälen und fein reiben oder sehr klein schneiden.
Tipp: Wie das ganz einfach geht, erfährst du [hier](#).
- 4** Zusammen mit dem Curry- und dem Paprikapulver zu den Zwiebeln geben und unter Rühren kurz anrösten.
- 5** Mit Gemüsebrühe ablöschen.
- 6** Kokosmilch und Gemüse hinzufügen und alles zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. köcheln lassen.
- 7** Kichererbsen unter kaltem Wasser abbrausen, kurz abtropfen lassen und zu den restlichen Zutaten geben. Weitere 5 Min. bei offenem Deckel garen.
- 8** Zum Schluss nochmal abschmecken. Eventuell magst du es schärfer, dann gib noch etwas Paprikapulver oder Ingwer hinzu. Auch Salz und Pfeffer können den Geschmack abrunden.

Tipp: Ein paar frische Kräuter wie Schnittlauch oder Petersilie oder Scheibchen von der Chili-Schote passen genau wie Reis sehr gut zum Gericht! Welche Tipps wir für dich zum Reiskochen parat haben, erfährst du [hier](#).