

Wärmendes Kichererbsen Curry



Zutaten:

200g Vogerlsalat, 2 Zwiebeln, 30g Ingwer (frisch), ½ rote Chilischote, 150g Möhren, 1El Butter, 1 Avocado, 2 mildes Currypulver, 400 ml Kokosmilch (ungesüßt), 200ml Gemüsebrühe, 1 Dose Kichererbsen, 2El Rosinen, Salz, 1 Limette, 2 El Röstzwiebeln

Zubereitung:

Vogerlsalat waschen. 2 Zwiebeln, 30 g frischen, geschälten Ingwer und 1/2 rote Chilischote fein würfeln. 150 g Möhren schälen und würfeln.

Zwiebeln, Ingwer, Chili und Möhren in 1 El Butterschmalz 4 Min. dünsten. Mit 2 geh. TL mildem Currypulver bestäuben und kurz mitdünsten.

400 ml ungesüßte Kokosmilch und 200 ml Gemüsebrühe zugießen und aufkochen. 1 Dose abgespülte und abgetropfte Kichererbsen und 2 El Rosinen untermischen und 8 Min. kochen.

Mit Salz und 2-3 T l Limettensaft abschmecken. Mit dem Vogerlsalat, der klein geschnittenen Avocado und 2 El Röstzwiebeln bestreut servieren. Dazu passt Basmati-Reis mit viel Pfeffer.

Gutes Gelingen 😊