

Kichererbsencurry

Zutaten:

400 g Kichererbsen, gekocht

250 ml Kokosmilch

100 g milde Pfefferoni

100 g Zwiebeln, fein gehackt

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

4 EL Rapsöl

2 TL gemahlener Kreuzkümmel

½ TL Bockshornkleesamen

1 TL Garam Masala

½ TL Chilipulver

2 Lorbeerblätter

1 EL Ingwer, frisch gerieben

2 EL Korianderblätter, frisch gehackt

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Die Zubereitung:

Rapsöl in einer Pfanne erhitzen,

Zwiebeln darin goldbraun anbraten.

Knoblauch, Kreuzkümmel, Garam Masala, Chilipulver,

Lorbeerblätter und Ingwer dazugeben und kurz mitrösten.

Mit Kokosmilch ablöschen und aufkochen lassen.

Die Pfefferoni in ca. 5 mm breite Ringe schneiden.

und mit den Kichererbsen zur Kokosmilch geben.

Die Kichererbsen 10 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen,

mit Salz und Pfeffer würzen, und den gehackten Koriander unterrühren.

Dazu servieren Sie gelben Reis oder Nan.