



## Kichererbsen Kokos-Curry

Zutaten für 3-4 Personen:

60	ml	Öl
200	g	Zwiebel, in Viertel-Ringe schneiden
200	g	Karotten, halbieren und in ca. 0,5 mm Scheiben
1	ST	Chili rot gehackt
3	ST	Knoblauchzehen, gehackt
400	g	Tomaten aus der Dose gehackte Salz
ca. 400	g	Kichererbsen, gekocht
2	TL	Currypulver
1	TL	Garam Masala
1/4	TL	Kreuzkümmel
300	ml	Kokosmilch
2	EL	Wasser
2	TL	Weizenmehl, glatt
1	ST	Salz, frisch gemahlener Pfeffer Limette

Herstellung:

1. Öl in einer großen (hohen) Pfanne erhitzen und die Zwiebeln und Karotten 1 Minute bei mittlerer Hitze anbraten.
2. Chili und Knoblauch hinzugeben und kurz mitrösten.
3. Tomatenstücke zugeben und etwa 8 min köcheln lassen.
4. Mit Salz grob abschmecken.
5. Anschließend die Kichererbsen und die Gewürze zugeben - umrühren und zu guter Letzt auch noch die Kokosmilch einrühren.
6. Das Curry ca. 15-18 Minuten köcheln lassen.
7. Mehl in Wasser mit einem Schneebesen vermengen und unter das Curry rühren.
8. Weitere 3 Minuten zu einem cremigen Kichererbsen-Kokos-Curry einköcheln lassen.
9. Das Curry nochmal mit Salz und Pfeffer und ggfls mit den anderen Gewürzen abschmecken und vom Herd nehmen.
10. Zum Schluss noch etwas Limettensaft über das Curry pressen, das sorgt für eine schöne Frische.

Tipp:

Das Curry einem Basmati-Reis servieren.

