



Kichererbsen Curry

🕒 20 Min. 👤 2-3Portionen

-schnelle Variante-

Zutaten

200 g Basmatireis	250 ml Kokosmilch
1 kleine Zwiebel	2 EL Currypulver
1-2 Knoblauchzehen	Salz
500 g Passierte Tomaten	Pflanzenöl
320 g Kichererbsen (Abtropfgewicht)	

Anleitung

- Koche den Reis mit etwas Salz und der doppelten Menge Wasser auf mittlerer Hitze, bis er das Wasser vollständig aufgenommen hat. Hin und wieder umrühren!
- Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden, den Knoblauch sehr fein hacken oder durch eine Knoblauchpresse geben. Beides in einem zweiten Topf in etwas Öl glasig anbraten.
- Gieße die Kichererbsen ab und gebe sie mit den passierten Tomaten, der Kokosmilch und den Gewürzen in den Topf mit den Zwiebeln und dem Knoblauch.





- Die restliche Passata kannst du mit ca. 100 ml Wasser noch einmal im Glas aufschütteln und zum Curry geben.
- Alles aufkochen lassen und bei reduzierter Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen.
- Nochmal alles abschmecken und ggf. nachwürzen.
- Serviere das Curry zusammen mit dem Reis und toppe es bei Bedarf mit etwas Sesam und frischer Petersilie / Koriander.