

Kichererbsen-Gemüse-Curry



Zutaten

Zutaten für 10 Portionen:

1,5 kg Ardo Kichererbsen

1 kg Ardo Ratatouille
Gemüsemischung

400 g Ardo-Zwiebel gewürfelt (

2-3 EL Speiseöl

3-4 EL Currypulver (oder Currypaste
nach Geschmack)

2 Dosen (je 400 ml) Kokosmilch

500-600 ml Gemüsebrühe

Salz, Pfeffer, ggf. Chili oder Ingwer
für Schärfe

Frische oder gefrorene
Korianderblätter zum Garnieren
(optional)

Zubereitung

1. Öl in einem großen Topf oder einer großen Pfanne erhitzen und die gewürfelten Zwiebeln und das Curry (Pulver oder Paste) kurz anbraten, damit sich die Aromen entfalten.
2. Das Gemüse hinzufügen und unter Rühren 5-7 Minuten anbraten.
3. Die Kichererbsen hinzufügen und kurz mit anbraten.
4. Kokosmilch und Gemüsebrühe hinzufügen.
5. Etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist.
6. Mit Salz, Pfeffer, Chili und/oder Ingwer abschmecken.
7. Bei Bedarf etwas Gemüsebrühe hinzufügen, wenn die Sauce zu dick ist.
8. Das fertige Curry nach Belieben mit frischen oder tiefgefrorenen Korianderblättern garnieren.