

Kichererbsen-Curry mit Spinat



► Beschreibung

Wärmend, cremig, schnell gemacht.

► Zutaten

Für 4 Portionen

- 2 Dosen Kichererbsen
- 400 ml Kokosmilch
- 200 g frischer Spinat (oder TK)
- 1 Dose stückige Tomaten
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stück Ingwer (2 cm)
- Currypulver, Salz, Pfeffer
- 300 g Basmatireis

► Zubereitung

1. Reis kochen.
2. Zwiebel, Knoblauch, Ingwer anbraten. Currypulver dazugeben.
3. Tomaten, Kichererbsen, Kokosmilch zufügen und 10 Min köcheln.

4. Spinat einrühren, mit Salz & Pfeffer abschmecken. Mit Reis servieren.

Erstellt mit der ZUTATO-App

