

# Kürbis-Curry mit Kichererbsen & Kokos



## ► Beschreibung

Cremiges, mildes Curry mit Hokkaido-Kürbis und Kichererbsen in Kokosmilch – perfekt wärmend für kühle Tage.

## ► Zutaten

- 600 g Hokkaido-Kürbis
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Dose Kichererbsen (ca. 240 g)
- 400 ml Kokosmilch
- 2 EL rote Currysauce
- 1 TL Kurkuma
- 1 EL Kokosöl
- $\frac{1}{2}$  Limette
- Frischer Koriander (optional)
- Salz

## ► Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken.
2. Kürbis entkernen und würfeln. Zusammen in Kokosöl anbraten, Currysauce und Kurkuma zufügen und kurz rösten.
3. Mit Kokosmilch ablöschen, ca. 15 Minuten köcheln, bis der Kürbis weich ist.
4. Kichererbsen abspülen, hinzufügen und 5 Minuten mitköcheln.
5. Mit Limettensaft und Salz abschmecken.
6. Mit Koriander bestreuen und servieren.

## ► Zusatzinfos

Dazu passt Basmatireis oder Jasminreis.

Erstellt mit der ZUTATO-App

