



## Kichererbsen-Curry

### Zutaten für 2 Personen:

- 150 g Basmatireis
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Knob-Zehe
- 1 EL Kokosöl
- 1 Zucchini
- 60 g Cashewnüssen
- 2 EL rote Currypaste
- 1 Dose (400 ml) Kokosmilch
- 1 EL Sojasauce
- 1 Dose Kichererbsen (Abtropfgewicht 240 g)



### Zubereitung:

Reis nach Packungsanweisung kochen.

Knob-Zehe fein würfeln. Von den Zwiebeln beide Enden abschneiden und vierteln. Beides im Wok oder einer beschichteten Pfanne mit 1 EL Kokosöl kurz heiß anbraten. Zucchini in Würfel schneiden und mit Cashewnüssen zugeben. Currypaste, Sojasauce und Kokosmilch zugießen und 7 Minuten leicht köcheln lassen. Kichererbsen abtropfen lassen, mit Wasser abspülen und zum Curry geben. Alles nochmals 2 Minuten leicht köcheln lassen und mit Reis servieren.

### Tipp:

Verwende statt der Zucchini gerne auch anderes Gemüse aus deinem Vorrat z.B. Möhren oder Paprika eigenen sich ebenfalls gut. Die rote Currypaste hat übrigens im Rang des Schärfegrades den mittleren Platz, die gelbe Currypaste ist am mildesten, die grüne Paste hingegen ist für die richtigen Feuerteufel was. Du magst es also eher mild scharf, dann verwende besser eine gelbe Currypaste.

*Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!*

*[www.lalalecker.de](http://www.lalalecker.de)*