Rezept

Indisches Süsskartoffelcurry mit Kichererbsen

Ein wohliges Familiengericht

20 Min
Aktive Zeit

50 Min
Gesamtzeit

Zutatenliste für 4 Personen

Mengenangaben

1 **Zwiebel, in Streifen**

1 **getrocknete Chilischote**

1EL **Bratbutter**

1TL **Kreuzkümmel**

500g **Süsskartoffeln, in Würfeln** Saison

1EL **Garam Masala**

1TL **Kurkumapulver**

Salz, Pfeffer

5dl **Kokosmilch**

1 Dose **Kichererbsen, abgetropft, ca. 245 g**

50g **Granatapfelkerne zum Garnieren**

Und so wird's gemacht

1 von 1

ZUBEREITEN Zwiebelstreifen und Chili in der heissen Butter hellbraun anbraten, Kreuzkümmel dazugeben, kurz mitbraten. Süsskartoffeln, Garam Masala und Kurkuma dazugeben, 5 Minuten mitbraten, würzen. Kokosmilch dazugeben, 20–25 Minuten köcheln lassen. Kichererbsen dazugeben, 5 Minuten mitköcheln lassen. Curry anrichten, mit Granatpfelkernen garnieren.