

Christians liabste Hütt'n Rezept: Kichererbsen-Curry

[BR br.de/br-fernsehen/sendungen/christians-liabste-huettn/rezept-prinz-luitpold-haus-kichererbsen-curry-100.html](http://br.de/br-fernsehen/sendungen/christians-liabste-huettn/rezept-prinz-luitpold-haus-kichererbsen-curry-100.html)

Hier finden Sie das Rezept zum Kichererbsen-Curry vom Prinz-Luitpold-Haus.



Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 250 g Zwiebelwürfel
- 250 g Karotten, in grobe Stifte geschnitten
- 5 g Currypaste
- 0,5 TL Currypulver
- 1 gestr. Teelöffel Kreuzkümmel gemahlen
- 300 g Blattspinat
- 250 g Kartoffeln, gewürfelt
- ca. 850 g Kichererbsen (2 Dosen, je 425 g EW)
- 1l Wasser
- 30 g Ingwer
- 30 g Salz
- 300 ml Kokosmilch

Zubereitung:

250 g Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und in einem größeren Topf kurz andünsten. Ca. 5 g Currypaste hinzugeben, weiter andünsten. Dabei das Currypulver und etwa einen gestrichenen Teelöffel gemahlene Kreuzkümmel einrühren. Die gestifteten Karotten und den Blattspinat in den Topf geben und mit ca. 1 l Wasser auffüllen. Während sich das Wasser erhitzt, bereits die 850 g Kichererbsen einfüllen und zusammen köcheln lassen.

In dieser Zeit die 250 g Kartoffeln schälen, klein würfeln und anschließend in das nun kochende Gericht füllen. Als besondere Note eine Ingwerknolle schälen, sehr klein würfeln und hinzugeben. 300 ml Kokosmilch hinzugeben. Zu guter Letzt mit Salz abschmecken und etwa 30 Minuten kochen lassen.