



Veganes Kürbis-Curry

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

500 g	Butternut-Kürbis	300 g	Kichererbsen
4	Kartoffeln	2	Zwiebeln
3	Knoblauchzehen	2	Ingwerstücke
1	Chilischote	2 EL	Palm-/ Rohrzucker
1 L	Kokosmilch	4 Zweige	Koriander
1 Prise	Piment	1 Prise	Kardamom
2 TL	Currypulver		Salz, Pfeffer
	etwas Öl		

Zubereitung

Zubereitung

1. Butternut Kürbis und Kartoffeln in gleichmäßige Würfel schneiden.
2. Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch und Chilischote fein würfeln.
3. Alles zusammen in etwas Öl anschwitzen und mit Rohrzucker bestreuen.
4. Kichererbsen dazugeben mit Kokosmilch aufgießen.
5. Gewürze, Pfeffer und Salz dazugeben und für 20 Minuten auf mittlerer Hitze einköcheln lassen.
6. In einem tiefen Teller anrichten und mit Koriander garnieren.