

# Kürbis-Kichererbsen-Curry

(2 Portionen)

**Dauer:** 30 Minuten

## Zutaten:

½ Kürbis

1 Zwiebel

1 EL Currypaste oder Currypulver

3 Knoblauchzehen

1 kleines Stück frisch gehackten Ingwer

Ca. 100 g Grünkohl oder Spinat

Ca. 150 g gekochte Kichererbsen

200 ml Kokosmilch oder Hafersahne

2 EL Zitronensaft

Salz, Chili, Pfeffer (nach Geschmack)

## Optionale Toppings:

1-2 EL Sesam

2 EL Cashewnüsse

## Zubereitung:

Kürbis- und Zwiebelwürfel mit etwas Öl in einer Pfanne für ca. 3 Minuten anbraten. Klein gehackter Knoblauch, Curry und Ingwer dazugeben und für weitere 2 Minuten mitdünsten. Mit Kokosmilch / Hafersahne ablöschen, aufkochen lassen und unter gelegentlichem Rühren für etwa 10 Minuten köcheln lassen. Grünkohl / Spinat und Kichererbsen dazugeben und weitere 5 Minuten mitköcheln. Sollte das Curry zu dick werden, gebe etwas Wasser hinzu. Mit Salz, Pfeffer und Chili je nach Geschmack würzen und noch ein Spritzer Zitronensaft hinzugeben.

Das Curry kann wunderbar zu Reis oder einer anderen Beilage deiner Wahl serviert werden und je nach Lust und Laune mit Sesam und oder Cashewnüssen bestreut werden.

**Lass' es dir schmecken und dich von innen wärmen!**

