



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
- 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 Granatapfelkernen garnieren.