



Kichererbsen Curry - vegan

Zutaten f. 4 Personen:

150g frische Champignons
2 EL Kokos-Öl
1 Dose (425 g) Kichererbsen
400ml cremige Kokosmilch
2 EL Currypulver
1 TL Koriander
1 TL Kurkuma
Chilipulver
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Pilze darin anbraten. Die Kichererbsen hinzugeben und auch diese kurz anbraten.

Mit Kokosmilch ablöschen, gut verrühren und bei niedriger Temperatur ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Mit Currypulver, Chili, Koriander und Kurkuma sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

Alles köcheln lassen, bis eine cremige Konsistenz entsteht.

Dazu passt:

250g Basmatireis
gehackte Petersilie zum
bestreuen (optional)