

Süßkartoffelcurry mit Spinat und Kichererbsen



Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Süßkartoffel(n)
- 200 g Spinat, TK
- 1 Dose Kichererbsen
- 1 TL Gemüsebrühepulver
- 1 Dose Kokosmilch (400 g)
- 1 EL Butterschmalz
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück Ingwer, daumengroß
- 1 EL Zitronensaft
- ½ TL mildes Chilipulver
- 2 TL Currypulver
- ½ TL Kreuzkümmelpulver
- 1 MSP Kardamom
- 1 EL Rohrzucker
- Salz und Pfeffer nach Belieben
- n. B. Koriander, frischer

Zubereitung:

Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer fein hacken und in einem Wok mit dem Butterschmalz andünsten. Süßkartoffel schälen und in Würfel schneiden. Kichererbsen abgießen und abspülen. Süßkartoffel, Kichererbsen und Spinat zu den Zwiebeln geben und mit den Gewürzen bestäuben. Leicht anschwitzen lassen, bis es herrlich duftet.

Kokosmilch hinzugeben und aufkochen. Mit Zitronensaft, Rohrzucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben mit frischem Koriander servieren.

