

# Kürbis-Curry mit Kichererbsen



## Zutaten

4-6 Personen  
1 kleiner Hokkaido  
1 rote Zwiebel  
1 rote oder gelbe Paprika  
1 Knoblauchzehe  
3 EL Olivenöl  
400 ml Gemüsebrühe  
400 ml Kokosmilch  
2 TL gem. Paprikapulver  
1 TL gem. Kurkuma  
1 TL gem. Ingwer  
2 EL gem. Currypulver  
50 g Tomatenmark  
1 TL Oregano  
1 TL Thymian  
1-2 TL Salz  
1 TL schwarzen Pfeffer  
1 Msp. Chilipulver  
1 Msp. Kreuzkümmel  
400 g Kichererbsen  
Basmati Reis für 4 Personen

## So wird's gemacht:

Zunächst Kürbis waschen, halbieren und die Kerne entfernen. In Würfel schneiden. Paprika ebenfalls in Würfel schneiden. Derweil Zwiebel und Knoblauchzehe fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen, Paprikapulver hinzugeben und leicht mitrösten. Kürbis und Paprika hinzufügen und anbraten.

Mit Gemüsebrühe und Kokosmilch ablöschen. Die restlichen Gewürze und Kräuter sowie das Tomatenmark hinzugeben, gut verrühren und 20 Minuten köcheln lassen, dabei immer mal wieder umrühren.

Derweil den Reis kochen.

Zum Schluss die Kichererbsen in das Curry rühren, nochmals abschmecken und 10 Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen. Mit Reis servieren.

