



Kichererbsencurry mit Naan-Brot und Petersilie

Zubereitung

Die Kichererbsen über Nacht einweichen und ca. eine Stunde weich kochen. (Alternativ kann man auch Kichererbsen aus der Dose verwenden, dazu die doppelte Menge verwenden). Die Paradeiser und die Kokosmilch aufkochen und die weichen Kichererbsen dazu geben. Mit Salz, Pfeffer, Bockshornklee, Koriandersamen, Sternanis, Kreuzkümmel und Limettenblätter würzen. Das Curry zu einer dicken Konsistenz einkochen.

Mit Reis anrichten und mit gehackter Petersilie und Schwarzkümmel bestreuen. Das Naan-brot von allen Seiten mit etwas Wasser beträufeln und entweder im Langschlitztoaster oder im Backrohr bei ca. 200 Grad aufbacken.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Nicole Nüssle.

Zutaten

200 gr Kichererbsen

500 ml Paradeiser

400 ml Kokosmilch

Sternanis

Kreuzkümmel

Limettenblätter

Koriandersamen

Pfeffer

Salz

Bockshornklee

Schwarzkümmel

1 Bd. Petersilie

1 Packung fertiges Naan-Brot (oder selbst gebackenes wenn man Zeit hat ;O)