

# Kichererbsen-Curry mit Kurkuma

Zutaten für 4 Personen

**Zubereitungszeit** 30 Minuten

**Schwierigkeit** normal

## Zutaten

160 g Jasminreis  
2 Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
1 Chilischote  
2 EL rotes Palmöl  
500 g Kichererbsen aus dem Glas  
750 g gehackte Tomaten aus der Dose  
400 ml Kokosmilch  
2 TL Kurkumapulver  
3 EL Kokosmehl  
Salz und Pfeffer  
glatte Petersilie  
2 TL Garam Masala Würzöl



## Zubereitung

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und den Jasminreis zirka 20 Minuten gar kochen. In der Zwischenzeit Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Chilischote waschen, entkernen und ebenfalls fein hacken. Knoblauch, Zwiebeln und Chili in einem Wok oder einem Topf in rotem Palmöl für wenige Minuten anbraten. Gehackte Tomaten, Kokosmilch und Kichererbsen dazugeben und bei mittlerer Hitze für einige Minuten köcheln lassen. Kokosmehl, Kurkumapulver und Garam Masala Würzöl unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Reis in Schüsseln verteilen und das Curry dazugeben. Mit frischer Petersilie garnieren.