

# Veganes Curry mit Süßkartoffeln

Zutaten für 4 Personen

**Zubereitungszeit** 40 Minuten

**Schwierigkeit** einfach

## Zutaten

450 g Süßkartoffeln  
1 rote oder gelbe Paprika  
2 Knoblauchzehen  
2 Zwiebeln  
2 EL Olivenöl  
2 EL Tomatenmark  
1 EL Kurkumapulver  
400 g Kichererbsen  
400 ml Kokosmilch  
250 ml Gemüsebrühe  
2 TL Curry Kokoswürzöl  
2 TL Garam Masala Würzöl  
frischer Koriander  
1 Limette



## Zubereitung

Süßkartoffeln und Paprika würfeln. Knoblauch und Zwiebeln hacken und mit Olivenöl andünsten. Paprika, Süßkartoffeln und Tomatenmark mit in die Pfanne geben und mitbraten. Kurkumapulver und gewaschene Kichererbsen dazugeben und mit Kokosmilch und Gemüsebrühe ablöschen. Circa 30 Minuten köcheln lassen, bis die Kichererbsen und Süßkartoffeln gar sind. Mit Salz, Pfeffer, Kokoswürzöl und Garam Masala Würzöl abschmecken. Falls das Curry zu flüssig ist, kann man einen Schluck Wasser mit Stärke vermischen und beifügen.

Mit einer Limettenscheibe und frischem Koriander garnieren. Dazu passt Reis oder Baguette.