



Süßkartoffel-Kichererbsen-Curry

vegan

Zubereitung:

Zwiebeln grob schneiden und in Öl anbraten. Knoblauch klein schneiden, Süßkartoffeln und Paprika würfeln und ebenfalls mit anbraten. Das ganze mit den passierten Tomaten und der Kokosmilch ablöschen, die Chilischote und den Ingwer hinzugeben und ungefähr 10 Minuten einkochen lassen. Den Mais und die Kichererbsen mit in den Topf geben und mit Salz und Curry abschmecken. Das Ganze nochmal mindestens 10 Minuten köcheln lassen. Tip: Zu diesem Gericht passt sehr gut Reis, aber auch nur ein Stück Baguette oder Ciabatta ist sehr lecker dazu.

Zutaten:

- 2 große** Süßkartoffeln
- 1 Dose** Kichererbsen
- 500 g** passierte Tomaten
- 1 Dose** Kokosmilch
- 2 große** Zwiebel
- 4** Knoblauchzehen
- 2 cm** Ingwer
- 1 Dose** Mais
- 1** roter Paprika
- 1** Chilischote
- Salz
- Curry

Zubereitungszeit:

25-30 Minuten

Das Team von Christina's wünscht viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit!
Folgen Sie uns auf Facebook unter [@christinasabensberg](https://www.facebook.com/christinasabensberg) und verpassen Sie so keine Neuigkeiten