

Indisches Kürbiscurry mit Kokosmilch ...sanft und aromatisch



Rezept und Zubereitung für 4 Personen

- 2 El Rapsöl oder natives Kokosöl
- 500 g Hokkaidokürbis
- 1 mittelgroße Aubergine (400 g)
- 400 festkochende Kartoffeln
- 1 große Tomate
- 1 cm frischen Ingwer
- 4 Knoblauchzehen
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 400 g Kichererbsen (Dose oder Glas)
- 200 ml Gemüsebrühe
- 250 ml Kokosmilch
- 1 EL Limettensaft
- 1 ½EL Currypulver
- ¼ TL Kreuzkümmelpulver
- ¼ TL Corianderpulver

- **½ TL Paprikapulver scharf**
 - **¼ TL Garam Masala (indische Gewürzmischung)**
 - **Salz und Pfeffer nach Geschmack**
- 1. Den Hokkaidokürbis waschen, halbieren, die Kerne und Fasern entfernen und würfeln. Die Aubergine waschen und auch in Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und grob würfeln. Die Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Ingwer schälen und ganz fein hacken oder reiben. Tomate in grobe Stücke schneiden. Kartoffeln schälen und würfeln.**
 - 2. Die Kichererbsen in ein Sieb geben, kalt abbrausen und abtropfen lassen**
 - 3. In einem größeren Topf das Raps-oder Kokosöl erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer hellbraun anbraten**
 - 4. Currypulver, Kreuzkümmelpulver, Corianderpulver und Paprikapulver dazu geben und ca. 2 Minuten mitbraten bis alles gut duftet**
 - 5. Kürbis-und Auberginenwürfel dazu geben und ca. 4 Min. mitbraten**
 - 6. Jetzt die Gemüsebrühe, die Kokosmilch und den Limettensaft hinzufügen und alles einmal aufkochen lassen. Nun die Kartoffelwürfel, die Tomatenstücke und die abgetropften Kichererbsen dazu geben. Nach Geschmack salzen und pfeffern**
 - 7. Deckel auflegen und ca. 20 Min. auf mittlerer Hitze köcheln lassen. Dann ohne Deckel noch ca. 15 bis 20 Min köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind**
 - 8. Nochmal abschmecken und mit Garam Masala bestreuen und servieren**
-

♥ Guten Appetit ♥