

Kichererbsencurry mit Reis



120 g	Kichererbsen
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
2	Gelbe Rüben
1	Zucchini
10	Cocktailtomaten
1	Brokkoli
500 ml	Kokosmilch
1 Tl	Curry
½ Tl	Salz, Pfeffer
½ Tl	Fondor/Gemüsebrühe

Trockene Kichererbsen über Nacht bzw. min. 6 Stunden mit 250 ml Wasser einweichen und quellen lassen.

Öl im Topf erhitzen, darin gewürfelte Zwiebel und gepressten Knoblauch andünsten. Zucchini und gelbe Rübe in Stifte schneiden/hobeln, die Cocktailtomaten halbieren und den Brokkoli in Röschen schneiden. Gemüse und abgetropfte Kichererbsen mitandünsten. Mit der Kokosmilch Dünstgemüse ablöschen und mit Curry, Salz, Pfeffer und Fondor/Gemüsebrühe abschmecken. Kichererbsencurry zugedeckt kochen lassen.
Dazu Reis reichen oder Baguette.