

Kichererbsencurry

Zutaten

- 150 g Basmativollkornreis
- 1 Dose Kichererbsen (340g), gut abgetropft
- 3 rote Paprika, in Würfel geschnitten
- 2 EL Öl
- 1 EL rote Currypaste
- 200ml Kokosmilch
- 200ml Gemüsebrühe
- ½ Bund Frühlingszwiebeln
- ½ Zitrone, Saft
- helle Sojasoße, Pfeffer
- glatte Petersilie und/oder Tulsi (Thaibasilikum)

Zubereitung

- Reis in der doppelten Menge Wasser ohne Salz garen, erst danach salzen
- Kichererbsen und Paprika im Öl leicht anschwitzen
- Alle anderen Zutaten zufügen und einige Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen
- Abschmecken und auf Reis mit Kräutern bestreut servieren

Brett, Messer, Topf, Wok oder tiefe Pfanne, Servierschüssel