

2.2Kshares

[Pinterest2.1K](#)

[Facebook98](#)

[Twitter](#)

[Google+](#)

## Veganes Kichererbsen Curry mit Kartoffeln

**Menüfolge** Hauptgericht  
**Küche** Indisch

Portionen	Vorbereitung	Kochzeit
2-3 PORTIONEN	5 MINUTEN	25 MINUTEN

### Zutaten

- 125 g Jasmin Reis
- 1 kleine Zwiebel
- 2 kleine Kartoffeln
- 1 große Karotte
- 1 TL rote Currypaste  
Je nach Schärfegrad anpassen. Ich hatte eine relativ milde Paste (von der Marke Exotic Food)
- 1 Teelöffel Curry Pulver
- 240 ml Kokosmilch
- 120 ml Gemüsebrühe
- 1 kleines Glas/ Dose Kichererbsen (310 g)
- 160 g gefrorene Erbsen
- Salz
- Pfeffer
- Cashewkerne
- frischer Koriander

### Anleitungen

1. Den Jasmin Reis nach Packungsanweisung zubereiten.  
-----
2. Die Zwiebel in feine Streifen schneiden. Die Karotte in dünne Scheiben schneiden. Die Kartoffeln schälen und würfeln. Dann etwas Öl in einer hohen Pfanne erhitzen und die Zwiebel 2-3 Minuten glasig anbraten. Dann die Kartoffeln hinzugeben und weitere 3 Minuten anbraten. Das Curry und die rote Currypaste unterrühren und eine weitere Minute anbraten.  
-----
3. Dann die Kokosmilch, die Gemüsebrühe, die Karottenscheiben, die Kichererbsen und die Erbsen hinzufügen und circa 20 Minuten köcheln lassen.

---

4. Zusammen mit dem Jasmin Reis, den Cashewkernen und dem Koriander servieren.