

Kichererbse mit gelbem Curry

Zwei Tage vor dem Essen **100 g Kichererbsen** in viel Wasser einweichen. Am Vortag mit genügend **Wasser** in 90 Minuten weich garen. Abgiessen. Am Zubereitungstag **½ TL Cayenne, ½ TL Kreuzkümmel, ½ TL Koriander, ½ TL Nelke, ½ TL Paprika, ½ TL Ingwer, ¼ TL Zimt** und **2 TL Kurkuma** zusammen im Mörser zerstoßen.

1 Zwiebel und **1 Peperoncino** fein schneiden. Das Zarte, Weisse von **1 Lauchstängel** in feine Ringlein schneiden. Die gemischten Gewürze in der Bratpfanne trocken rösten, bis es betörend nach Curry duftet. Zwiebel, Lauch, Peperoncino und **2 EL Erdnussöl** begeben und mitdünsten. Kichererbsen zufügen und kurz mitdünsten. Mit **1 dl Bouillon** löschen.

2 dl Kokosmilch angießen und mit den **1 Hdv. Mungbohnsensprossen** (oder ähnliche Sprossen) garnieren.

Dazu passt Fladenbrot.

