

Gemüse-Curry mit Quitte

½ EL Koriander, ½ EL Senfkörner, 2 TL Kurkuma, 1 TL Kreuzkümmel, ½ TL Kardamom, ½ T Pfeffer und **½ TL Zimt** zusammen trocken rösten. Mit **2 Schalotten, 1 Stück Ingwer, 3 Knoblauchzehen, 2 Peperoncini, 1 Stängel Zitronengras**, alles grob gehackt, und **2 EL Limesaft** zu einer homogenen Paste pürieren.

Das Zarte, Weisse von **100 g Lauch** in Ringlein, **1 Quitte**, geschält und entkernt, und **1 Süsskartoffel** in 1 cm grosse Würfel schneiden.

In einem Topf **Olivenöl** erhitzen und das Gemüse mit 4 EL der Gewürzpaste andämpfen. **2,5 dl Kokosmilch** und **2 dl Bouillon** zufügen und aufkochen.

Die Hitze etwas reduzieren und alles in 20 Minuten weich köcheln.

1 mittlere Dose Kichererbsen spülen und mit **1 Hdv. Spinat** zufügen. Die restliche Gewürzpaste unterziehen und weitere fünf Minuten köcheln.

1 Rindsplätzli à la minute in Würfelchen schneiden, kurz braten und unter das Gemüse heben.

1 kleine Hdv. Cashewnüsse grob hacken und trocken rösten. Zusammen mit **½ Bund Koriander**, zerzupft, vermischen und das Curry damit garnieren.

Alles zusammen auf Basmati servieren!

