Kichererbsen 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** beigeben und mitdünsten. Kichererbsen zufügen und kurz mitdünsten. Mit **1 dl Bouillon** löschen.
2 dl Kokosmilch angiessen und mit den **1 Hdv. Mungbohnensprossen** (oder ähnliche Sprossen) garnieren.
Dazu passt Fladenbrot.