

## *Schwarzwurzel-Curry*

*Wirkt garantiert gegen den Winterblues!*

### *Am Vortag:*

**100 g Kichererbsen** in viel Wasser einweichen.

### *Die Vorarbeit:*

Mit genügend Wasser in 90 Minuten weich garen.

### *La Mise en Place:*

**Saft von ½ Zitrone, 4 Schwarzwurzeln, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 Peperoncino, 1 Stück Ingwer, Olivenöl, 1 EL rote Currypaste, 1 TL Koriander, 2,5 dl Kokosmilch, 1 Spritzer Zitronensaft, Pfeffermühle, Kreuzkümmel**

### *Die Vorbereitung:*

Eine Schüssel mit kaltem Wasser bereitstellen und den Zitronensaft beifügen. Die Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser abbürsten und unter fließendem Wasser mit dem Sparschäler schälen. Die Stangen in 1 cm dicke Scheiben schneiden und in das Zitronenwasser legen, damit sie (und die Hände) nicht braun werden. Zwiebel, Knoblauch, Peperoncino und Ingwer zusammen fein würfeln.

### *Die Zubereitung am Herd:*

In einem Topf Olivenöl erhitzen und die Zwiebelmischung darin gut dünsten. Currypaste und Koriander für zwei Minuten mitrösten. Mit Kokosmilch löschen und zehn Minuten köcheln. Kichererbsen und Schwarzwurzeln dazu legen. Zehn Minuten weiterköcheln, mit Zitronensaft aromatisieren. Mit Pfeffer und Kreuzkümmel bestreuen.

### *Das passt dazu:*

Ein dampfender Basmati vervollständigt das Gericht

