

Kürbis-Curry mit Kichererbsen

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 Dose Kichererbsen (200g)

1 Dose Kokosmilch (200ml)

1 Mango (frisch oder aus der Dose)

2 TL gelbe Currypaste

1 kl. Kürbis

Pflanzenöl zum anbraten

- Zwiebel würfeln, Knoblauch fein hacken
- Kürbis schälen und entkernen, anschließend in kleine Würfel schneiden
- Mango schälen und in Würfel schneiden
- Zwiebel, Knoblauch und Kürbiswürfel andünsten und mit der Kokosmilch ablöschen
- Currypaste unterrühren und ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen
- Mangowürfel und abgetropfte Kichererbsen am

Guten Appetit!