Rezept

Curry mit Auberginen und Kichererbsen

Ein Rezept von Curry mit Auberginen und Kichererbsen, am 27.04.2024

Zutaten

1	kleine Aubergine (ca. 250 g)
1 Dose	Kichererbsen (240 g)
1 EL	Öl
200 g	ungesüßte Kokosmilch (Dose)
	Salz
100 g	Möhren
1	rote Zwiebel
	⅛ l Gemüsebrühe
	1-2 TL rote Currypaste
	½ Bund Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 485 kcal

Zubereitung

1. Aubergine waschen, längs vierteln und in dicke Scheiben schneiden. Möhren schälen und würfeln. Kichererbsen abgießen, abbrausen und gut abtropfen lassen. Zwiebel schälen und in dünne Scheiben schneiden.

---

2. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel darin glasig dünsten. Möhren und Aubergine zufügen, 2-3 Min. mitdünsten. Mit Brühe und Kokosmilch aufgießen, zugedeckt bei milder Hitze 8 Min. schmoren. Kichererbsen und Currypaste zufügen, 2 Min. mitkochen, salzen. Petersilie hacken und aufstreuen. Dazu schmeckt Fladenbrot.