

Rezept

## Indisches Kartoffelcurry mit Kichererbsen

Ein Rezept von Indisches Kartoffelcurry mit Kichererbsen, am 15.12.2025

### Zutaten

<b>1</b> Zwiebel	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>1</b> Ingwer	<b>250 g</b> festkochende Kartoffeln
<b>walnussgroßes Stück</b>	<b>1 EL</b> Butterschmalz
	<b>300 ml</b> Gemüsebrühe
<b>1 EL</b> Currys	<b>140 g</b> Kichererbsen aus der Dose (abgetropft)
<b>250 g</b> TK-grüne Bohnen	<b>1 EL</b> Rosinen
Salz	Pfeffer
<b>1-2 TL</b> Limettensaft	<b>1-2 EL</b> heller Saucenbinder
<b>2 EL</b> Sahnejoghurt	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion**  
Ca. 350 kcal

### Zubereitung

1. Die Zwiebel, den Knoblauch und den Ingwer schälen und fein würfeln. Die Kartoffeln schälen, waschen und in 1 cm große Würfel schneiden.
2. Das Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch, Ingwer und Kartoffeln darin 2 Min. dünsten. Gleichzeitig die Brühe erhitzen. Das Currys zu den Kartoffeln in die Pfanne geben und kurz mit braten. Die Brühe dazugießen, alles aufkochen lassen und zugedeckt 5 Min. garen.
3. Inzwischen die Kichererbsen in ein Sieb abgießen, kalt abbrausen und abtropfen lassen. Mit den grünen Bohnen und den Rosinen unter die Kartoffeln mischen und weitere 5 Min. garen. Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft würzen. Den Saucenbinder einrühren und das Curry noch einmal aufkochen. Vom Herd nehmen, den Joghurt unterrühren. Das Curry anrichten.