

Rezept

# Indisches Kartoffelcurry mit Kichererbsen

Ein Rezept von Indisches Kartoffelcurry mit Kichererbsen, am 23.04.2024

## Zutaten

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

## 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 Currypulver 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.