

## Kichererbsencurry

220 g	Kichererbsen*	über Nacht in Wasser einweichen, am nächsten Tag abgießen und mit 2 l frischem Wasser zum Kochen bringen bis sie weich sind (ca. 1 – 1½ Std.). Abgießen, die Kochflüssigkeit auffangen. ½ Tasse der Kichererbsen mit einer Gabel gut zerdrücken.
2 EL	Öl*	in einer Pfanne erwärmen und die
1	Zwiebel, gehackt	darin dünsten. Dann
1 TL	gem. Koriander*	)
1 TL	gem. Kreuzkümmel*	)
¼ TL	Kurkuma*	)
1 TL	Garam Masala*	) hinzugeben und gut verrühren. Mit etwas Wasser ablöschen und
2 cm	Ingwer, fein gehackt	
1 Ds	gehackte Tomaten	hinzufügen. Mit
	Salz*	abschmecken.

Nun die Kichererbsen und die zerdrückten Kichererbsen mit der Hälfte der Kochflüssigkeit einrühren. Bei Bedarf die restliche Kochflüssigkeit hinzugeben. Nochmals ca. 5 Min. köcheln lassen.

Mit Reis oder Pulao servieren.

**\* Diese Produkte sind im Weltladen Walsrode, Moorstraße 27, erhältlich.**