



## Kürbiscurry mit Linsen und Kichererbsen

---

Zutaten für 4 Personen:

1 kleine Zwiebel

1/3 Kürbis (Hokkaido oder Butternuss)

250 g Linsen (Tellerlinsen)

etwa 300 g Kichererbsen

1 Dose Kokosmilch

bis zu 250 ml Gemüsebrühe

1 TL Curry

Salz und Pfeffer

Die Zwiebel wird geschält und klein gewürfelt. In etwas Öl goldbraun anbraten. Der Kürbis wird bei Bedarf geschält (was aber beim Hokkaido grundsätzlich nicht notwendig ist), entkernt und in mundgerechte Würfel geschnitten. Kurz mit den Zwiebelstücken mitrösten und mit der Kokosmilch ablöschen. Etwa 10 Minuten leicht köcheln lassen, bis der Kürbis den gewünschten Biss hat.

Die Linsen und Kichererbsen werden laut Packungsanleitung gekocht, oder wer Ware aus der Dose nimmt, unter fließendem Wasser gewaschen und zum Kürbis hinzugefügt. Nach und nach so viel Gemüsebrühe hinzufügen bis das Kürbiscurry die gewünschte Konsistenz erreicht.

Curry, Salz und Pfeffer einrühren. Mit Brot servieren.

