



KICHERERBSEN- KOKOS-CURRY

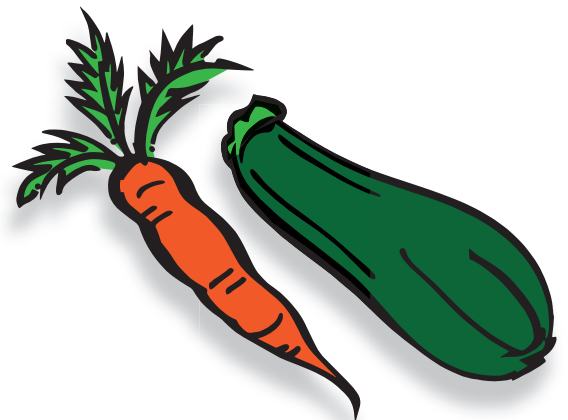
von Sami Ajmi, Individualkundenbetreuer VKB-Bank Linz-Neue Welt

Zutaten:

- 400 g Reis
- 1 Dose Kokosnussmilch
- 250 g gekochte Kichererbsen
- 300 g Zucchini
- 300 g Karotten
- 1 Zwiebel
- 1 EL Sonnenblumenöl
- etwas Salz
- Curry
- SUPPENPEP
- Zitronengras
- Ingwer
- Sriracha
- Sesam als Topping

Zubereitung:

Reis in doppelter Menge gesalzenem Wasser kochen. Zwiebel in etwas Öl dünsten und mit Salz, Curry, SUPPENPEP, Zitronengras und Ingwer anbraten. Die gewürfelten Zucchini- und die feinen Karottenscheiben mit anbraten. Mit der Kokosmilch ablöschen und 5 Minuten auf mittlerer Hitze köcheln lassen. Anschließend Kichererbsen beifügen und weitere 15 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss abschmecken und für die Schärfe je nach Belieben Sriracha hinzufügen.



www.vkb-bank.at

VKB | BANK