



Kichererbsen-Blumenkohl-Curry

serviert mit Joghurt und warmem Pitabrot



20-30min



3-4 Personen

Mmh, das ist mal wieder ein Essen, das nicht nur himmlisch schmeckt, sondern auch viel Abwechslung verspricht! Als kleine Einstimmung tauchen wir unser warmes Pitabrot in die aromatische Currysauce, dann ist die Verkostung von Kichererbsen und Blumenkohl an der Reihe. Als Nächstes überraschen wir unsere Sinneszellen mit kühler Joghurtsauce und nussigen Kokosflocken. Der perfekte Ausklang? Ein Tomatensalat mit Limette. Top!

Was du von uns bekommst

- 2 Dosen Kichererbsen
- 2 Blumenkohle
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Stücke Ingwer
- 2 Packungen Tikka-Masala-Paste
- 2 Dosen Tomatenmark
- 2 unbeschädigte Limetten
- 2 Tomaten
- 2 Packungen Pitabrot¹
- 2 Becher Joghurt⁷
- 20g Kokosraspel

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Wer großen Hunger hat, kann auch alle Pitabrote verwenden. Übriges Brot kann eingefroren werden.

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 949kcal, Fett 20.3g, Kohlenhydrate 149.5g, Eiweiß 33.0g



1. Gemüse vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Kichererbsen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Die **Blumenkohle** in mundgerechte Röschen schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und fein würfeln. Den **Knoblauch** und den **Ingwer** schälen und fein reiben.



4. Curry köcheln

Das **Tomatenmark** in die Pfanne rühren, dann das **Gemüse** mit 400ml Wasser ablöschen und nach Belieben mit mehr **Gewürzpaste** sowie Salz und Pfeffer würzen. Das **Curry** zum Kochen bringen und 12-14Min. köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.



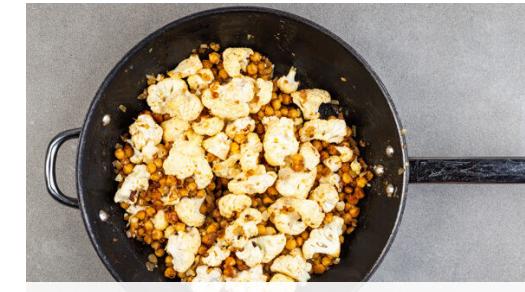
2. Kichererbsen anbraten

Die **Kichererbsen**, die **Zwiebeln**, den **Knoblauch** und den **Ingwer** in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze ca. 2Min. anbraten, dabei gelegentlich umrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Tomaten würzen

Die **Limetten** halbieren und auspressen. Die **Tomaten** in kleine Würfel schneiden, mit **2-3EL Limettensaft** vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Curry ansetzen

2/3 der Gewürzpaste einrühren und ca. 1Min. erhitzen. Den **Blumenkohl** ebenfalls in die Pfanne geben und ca. 1Min. mitbraten.



6. Pitabrote erwärmen

8 Pitabrote mit etwas Wasser besprühen und 4-6Min. im Ofen erwärmen. Das **Curry** mit dem **restlichen Limettensaft** sowie Salz und Pfeffer abschmecken und auf Teller verteilen. Mit dem **Joghurt** beträufeln, mit den **Kokosraspeln** garnieren und mit den **Tomaten** und dem **Pitabrot** servieren.