



Garnelen-Kichererbsen-Curry Low Carb

mit Zucchini und Spinat



ca. 25min



4 Portionen

Es geht schnell, es sieht toll aus und es schmeckt noch besser. Unsere Argumentation für dieses sattgrüne Curry ist vielleicht nicht besonders originell, dafür dürfte sie umso überzeugender sein. Wenn sich nämlich Garnelen, hier in der doppelten Portion für noch mehr Protein, mit Kichererbsen in einer sämigen Kokosmilch-Spinat-Matrix treffen, dann schreien die Geschmacksknospen schon vorher innerlich Hurra. Guten Appetit!

- 2 rote Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Zucchini
- 2 Tomaten
- 200g Babyspinat (ungewaschen)
- 400ml Kokosmilch
- 2 Pck. Gemüsebrühwürz
- 2 Pck. Madras-Currypulver ²
- 2 Dosen Bio-Kichererbsen
- 4 Pck. ASC-Garnelen, aufgetaut ¹

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

- großer Topf
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

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

Krebstiere (1), Senf (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 613kcal, Fett 28.6g,
Kohlenhydrate 44.3g, Eiweiß 40.1g



1. Zwiebeln schneiden

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein reiben oder sehr fein würfeln.



4. Curry ansetzen

Die **Zwiebeln** und die **Zucchini** in einem großen Topf mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze 1–2Min. scharf anbraten. Den **Knoblauch**, das **Brühgewürz** und ca. **4TL Currypulver** unterrühren, dann mit den **Kichererbsen samt Flüssigkeit** ablöschen. Das **Curry** 4–5Min. sanft köcheln lassen, bei Bedarf noch etwas Wasser hinzugeben.



2. Gemüse schneiden

Die **Zucchini** längs vierteln und quer in ca. 1cm breite Stücke schneiden. Die **Tomaten** vierteln, das **Kerngehäuse** entfernen und in ein hohes Püriergefäß geben, dann die **Tomaten** in dünne Streifen schneiden.



5. Garnitur vorbereiten

Inzwischen den aufbewahrten **Spinat** fein schneiden. Die **Garnelen** in einem Sieb kalt abspülen und abtropfen lassen.



3. Sauce pürrieren

Einige Spinatblätter für die **Garnitur** beiseitelegen, den **restlichen Spinat** mit den **Tomatenkernen**, der **Kokosmilch** und 400ml Wasser mit einem Stabmixer fein pürieren.



6. Garnelen garen

Die **Garnelen** mit den **Tomatenstreifen** und der **Spinat-Kokosmilch** in das **Curry** rühren und 1–2Min. mitköcheln, bis die **Garnelen** gar sind. Das **Curry** nach Wunsch mit dem **restlichen Currypulver** sowie Salz und Pfeffer abschmecken, dann auf tiefe Teller oder Schalen verteilen, mit dem geschnittenen **Spinat** garnieren und servieren.