



## Grünes Garnelen-Kichererbsen-Curry

Low Carb mit Zucchini und Spinat



ca. 25min



3-4 Personen

Es geht schnell, es sieht toll aus und es schmeckt noch besser. Unsere Argumentation für dieses farbenfrohe Curry ist vielleicht nicht besonders originell, dafür dürfte sie umso überzeugender sein. Wenn sich Garnelen mit nussigen Kichererbsen in einer sämigen Kokosmilch-Spinat-Matrix treffen, dann schreien die Geschmacksknospen schon vorher innerlich Hurra. Unsere Empfehlung: Kurz den Anblick genießen - und dann rein damit!

## Was du von uns bekommst

- 2 rote Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Zucchini
- 2 Tomaten
- 1 Packung Babyspinat
- 500ml Kokosmilch
- 2 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 3 Päckchen Madras-Currypulver  
10
- 2 Dosen Kichererbsen
- 1 Packung Garnelen 2

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

## Küchenutensilien

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

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

### Allergene

Krebstiere (2), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 611kcal, Fett 34.9g, Kohlenhydrate 44.8g, Eiweiß 26.1g



**1. Zwiebel 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 2-3EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze 1-2Min. scharf anbraten. Den **Knoblauch**, das **Brühgewürz** und ca. **3/4 des Currys** 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 **Tomate** in dünne Streifen schneiden.



**5. Garnitur vorbereiten**

Inzwischen die aufbewahrten **Spinatblätter** fein schneiden.



**3. Sauce 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 Currys** sowie Salz und Pfeffer abschmecken, dann auf tiefe Teller oder Schalen verteilen, mit dem geschnittenen **Spinat** garnieren und servieren.