



ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 45 MINUTEN |
PERSONEN: 6 |



ZUTATEN

| | |
|------------------------------|---------------------|
| 500g Kartoffeln | 1/2 TL Garam Masala |
| 500g Spinat | 1/2 TL Kreuzkümmel |
| 1 gr. Dose geschälte Tomaten | 2 EL Currypulver |
| 2 kl. Dosen Kichererbsen | Pfeffer |
| 1 Zwiebel | Salz |
| 3 Knoblauchzehen | |
| 1 Zitrone / Limette | |
| 2 EL kleingehackter Ingwer | |
| 1 Dose Kokosmilch | |
| 2 EL Kokosöl | |

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln, Zwiebel, Knoblauchzehen und Ingwer schälen und schneiden.
2. Das Kokosöl in einem großen Topf erhitzen. Dann die Zwiebel darin goldbraun anbraten. Nun Knoblauch und Ingwer hinzufügen und für 30 Sekunden mit anbraten. Dann die Kartoffeln hinzufügen.
3. Gewürze hinzufügen und 1 Minute mit anbraten. Das Ganze mit den Dosentomaten ablöschen.
4. Alles zusammen nun ca. 10 Minuten köcheln lassen. Zwischendurch umrühren, damit nichts anbrennt.
5. Jetzt die Kichererbsen hinzufügen und weitere 10 Minuten kochen lassen.
6. Wenn die Kartoffeln gar sind, Spinat hinzufügen und gut durchrühren.
7. Zu guter letzt die Kokosmilch hinzugeben. Alles nochmal kurz aufkochen lassen und bei Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.