

## Kürbis Curry mit Kichererbsen und Spinat

Personen: 4

Zeit: 30 Minuten



### ZUTATEN:

- 600 g Hokkaido-Kürbis
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Kokosöl
- 3 EL gelbe Currypaste
- 1 daumengroßes Stück Ingwer
- 1 kleine Dose Kichererbsen (ca. 240 g Abtropfgewicht)
- 1 Dose Kokosmilch (400 ml)
- Salz, Pfeffer
- Chiliflocken nach Geschmack
- 150 g frischer Spinat

### ZUBEREITUNG:

1. Kürbis waschen, entkernen und in Würfel schneiden.
2. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken.
3. Kokosöl in einem großen Topf erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und Ingwer darin anschwitzen.
4. Currypaste zugeben und kurz mit rösten.
5. Kürbiswürfel dazugeben, alles gut vermengen.
6. Mit Kokosmilch ablöschen, alles aufkochen lassen.
7. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen.
8. Bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist.
9. Kichererbsen abspülen und mit in den Topf geben.
10. Spinat waschen, grob hacken und zum Schluss unter das Curry heben, bis er zusammenfällt.
11. Abschmecken und servieren.

### TIPP:

- Statt Spinat passen auch Mangold oder Grünkohl sehr gut.
- Statt Hokkaido kannst du auch Butternut-Kürbis verwenden, der eine leicht andere Textur und Süße bietet.