

# Kürbiscurry

Das Kürbiscurry schmeckt delikat und ist besonders leicht bekömmlich. Ein schnelles und einfaches Curry Rezept auch für Vegetarier geeignet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

100 g <a href="#">Kichererbsen</a> (aus der Dose)
250 g Hokkaidokürbise
250 ml Kokosmilch
60 ml Wasser
2 TL Currysauce (rot)
80 g Mie-Nudeln
<a href="#">Salz</a>

## Zubereitung

1. Für das **Kürbiscurry** den Hokkaido-Kürbis schälen putzen und klein würfelig schneiden. Die Kichererbsen aus der Dose leeren und in einem Küchensieb abtropfen lassen.
2. Das Wasser in einen Kochtopf gießen, Kokosmilch hinzugeben und aufkochen lassen. Die rote Currysauce einrühren.
3. Den Kürbis und die Kichererbsen dazugeben und bei mittlere Hitze etwa 7 Minuten abgedeckt köcheln lassen. Mit Salz würzen.
4. Zum Abschluss die Mie-Nudeln hinzugeben und weitere 7 Minuten kochen.

## Tipp

Das Kürbiscurry kann man noch mit etwas TK-Spinat verfeinert.

