# Veganes Kichererbsen-Curry

Mit dem Rezept für ein veganes Kichererbsen-Curry lässt sich ein Gericht zubereiten, das komplett ohne tierische Produkte auskommt und dabei einfach traumhaft schmeckt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 35 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 2 Stk. | Kartoffeln |
| 2 Stk. | Karotten |
| 1 Stk. | Zucchini |
| 1 Stk. | Zwiebel |
| 1 Dose | Kichererbsen (klein) |
| 2 EL | Currypaste (gelb) |
| 0.5 EL | Currypaste (rot) |
| 2 EL | Rapsöl |
| 150 ml | Gemüsebrühe |
| 300 ml | Kokosmilch (dickflüssig) |
| 1 EL | Rohrzucker |
| 1 Schuss | Sojasauce |
| 1 EL | Haferflocken |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |

## Zubereitung

1. Für **veganes Kichererbsen-Curry** als Erstes die Karotten, die Zucchini und die Kartoffel schälen und in möglichst gleichgroße, kleine Stücke schneiden. Jetzt die Zwiebel schälen und fein hacken.

2. Anschließend Öl in einen Wok oder eine große Pfanne geben und erhitzten. Danach das

Gemüse hineingeben und alles unter häufigem Wenden für etwa fünf Minuten anbraten. Wenn das Gemüse bräunlich wird, die beiden Currypasten zugeben und alles gut verrühren. Alles nochmals für etwa fünf Minuten braten lassen, auch dabei sehr oft umrühren, die Paste darf keinesfalls anbrennen.

3. Danach mit der Gemüsebrühe ablöschen und die Kokosmilch zugeben. Als nächstes den Rohrzucker, die Sojasauce, Salz, Pfeffer und die Haferflocken in die Pfanne einrühren. Nun die Kichererbsen kurz abspülen und in die Pfanne geben. Das Curry nochmals aufkochen lassen, dann die Hitze reduzieren, Deckel aufsetzen und für weitere fünf Minuten köcheln lassen. Zuletzt nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken, heiß servieren.

## Tipp

Mit dem Rezept für ein veganes Kichererbsen-Curry lässt sich ein Gericht zubereiten, das komplett ohne tierische Produkte auskommt und dabei einfach traumhaft schmeckt. Mann kann auch anderes Gemüse für das Curry verwenden.