

## Kichererbsen-Curry mit Banane, Süßkartoffel und Sellerie

### Zutaten:

400 g Kichererbsen, gekocht (aus dem Glas oder 200g Trockenware einweichen und kochen)  
1 EL Sonnenblumenöl  
1 Zwiebel  
1 Banane  
1 Süßkartoffel, groß  
½ Knolle Sellerie  
400 ml Kokosmilch  
200 ml Gemüsefond  
1 Zehe Knoblauch  
2 cm Ingwer, frisch, in Scheiben geschnitten  
Salz, Pfeffer, Currypulver gelb  
Kurkuma, Sesam weiß  
3 Stück Jungzwiebel

### Zubereitung:

Zwiebel würfeln und kurz anbraten. Banane ebenso würfeln, dazugeben und mit Kokosmilch und Gemüsefond aufgießen. Salz, Pfeffer, Currypulver, Kurkuma, Ingwer und Knoblauch in die Sauce geben, alles weichkochen, mixen und eventuell passieren.

Süßkartoffel und Sellerie in Würfel oder Streifen schneiden, in einer beschichteten Pfanne in etwas Öl anbraten, die Sauce und die Kichererbsen dazugeben, abschmecken.

Jungzwiebel in feine Streifen schneiden und vor dem Servieren zum Curry geben. Auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit Sesam bestreuen und genießen.

### TIPP:

Dazu passt Reis oder indisches Brot wie Naan.

Portionen: 6

Quelle: Gesund mit Genuss