

# Kokos-Kichererbsen-Curry mit Koriander und Naan

## Für zwei Personen

### Für das Naan:

50 g Sojajoghurt	40 ml Mineralwasser	1 TL Essig
$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	150 g Mehl	2 gestr. TL Backpulver
1 TL Olivenöl	1 TL Salz	

### Für das Curry:

400 g Kichererbsen	1 rote mittlere Zwiebel	2 Knoblauchzehen
30 g Ingwer	1 Chilischote	100 g Tomatenmark
400 ml Kokosmilch	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	2 TL Currypulver
1 TL Paprikapulver	1 TL gemahl. Kreuzkümmel	$\frac{1}{2}$ TL gemahl. Koriander
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für das Naan:

Das Mehl mit Backpulver und Salz mischen und anschließend mit Joghurt, Mineralwasser, Olivenöl und Essig vermengen. Koriander klein schneiden und unterheben. Teig zu einer Kugel formen und für 20 Minuten abgedeckt beiseitelegen.

Teig zu einer Rolle ausrollen und in 4 gleiche Teile teilen. Mit einem Nudelholz flach ausrollen, in der Pfanne langsam ausbacken, bis sich mehrere Luftblasen im Teig bilden und Naan gebräunt ist.

### Für das Curry:

Zwiebel, Knoblauch und Ingwer abziehen bzw. schälen und fein hacken.

Chili fein hacken. Zwiebel, Knoblauch, Ingwer und Chili in einer Pfanne mit Olivenöl andünsten. Wenn die Zwiebel glasig ist, Tomatenmark hinzugeben. Curry, Paprikapulver, Kreuzkümmel und Koriander langsam hinzugeben. Wenn es gut duftet mit Kokosmilch ablöschen. Kichererbsen abtropfen lassen und hinzugeben. Koriander hacken, hinzufügen und das Curry reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Julia Senff am 05. Juli 2023