

Kichererbsen-Kokos-Curry mit Süßkartoffeln und Naan

Für zwei Personen

Für das Kichererbsen-Kokos-Curry:

200 g Kichererbsen	2 Schalotten	$\frac{1}{2}$ Spitzpaprika
2 Rispentomaten	$\frac{1}{2}$ rote Chili	1 $\frac{1}{2}$ Knoblauchzehen
1 Limette, Saft	1 $\frac{1}{2}$ EL Sojasauce	$\frac{1}{2}$ EL Tahini
$\frac{1}{2}$ EL flüssiger Honig	200 ml Kokosmilch	1 TL gemahlener Kreuzkümmel
$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Zimt	1 Knolle Kurkuma á 2 cm	$\frac{1}{2}$ TL edelsüßes Paprikapulver
1 $\frac{1}{2}$ EL Koriander	$\frac{1}{2}$ EL Kokosöl	$\frac{1}{2}$ EL Olivenöl
Meersalz	Pfeffer	

Für die Süßkartoffel:

1 große Süßkartoffel	4 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
----------------------	---------------	---------------

Für das Naan:

$\frac{1}{2}$ EL Zucker	180 g Mehl	175 ml warmes Wasser
	1 TL aktive Trockenhefe	$\frac{1}{2}$ TL feines Salz

Für das Kichererbsen-Kokos-Curry: In einer tiefen, beschichteten Pfanne das Kokosöl auf mittlerer Stufe erhitzen. Die Schalotte abziehen, halbieren und fein würfeln. Etwa 10 Minuten anbraten bis sie glasig sind. Die Paprikaschote halbieren, von Kerngehäuse und Scheidewänden befreien und kleinschneiden. Die Chili längs halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und klein würfeln. Die Tomate waschen und grob würfeln.

Paprika, Tomaten und Chili dazu geben und weitere 3 Minuten anbraten.

Die Kichererbsen unter fließendem Wasser abgießen und Kreuzkümmel, Zimt und Paprika dazugeben und gut umrühren. Den Kurkuma schälen und fein reiben.

Für die Süßkartoffel: Den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und den Rost in das obere Drittel des Ofens schieben. Nun ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Süßkartoffeln schälen und grob würfeln. In einer mittelgroßen Schüssel die Süßkartoffelstücke mit Olivenöl vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Stücke gleichmäßig auf dem vorbereiteten Backblech verteilen.

Die Süßkartoffel ca. 20 Minuten im Ofen backen bis die Stücke golden werden und durch sind. Dann aus dem Ofen nehmen und zur Seite stellen.

Angedrückten Knoblauch, Sojasauce, Tahini, Honig, Kokosmilch und gebackene Süßkartoffel dazu geben und 5 Minuten köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren.

Die Limette halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Mit Limettensaft und gehacktem Koriander abschmecken. Den Herd auf kleine Stufe stellen und nochmal 2 Minuten köcheln lassen.

Für das Naan: Wasser, Zucker und Hefe vermengen, dann 5 Minuten stehen lassen, bis es schäumt.

Salz und Mehr zugeben, gut durchkneten und in eine gut geölte Schüssel geben. Diese mit einem feuchten Handtuch abdecken.

Die Schüssel 20 Minuten an einen warmen Ort stellen und ziehen lassen.

Auf einem mehligem Untergrund auf eine Dicke von ca. $\frac{1}{2}$ cm ausrollen und in 4 Stücke schneiden. In einer Grillpfanne das Naan auf jeder Seite 1 Minute grillen und dann servieren.

Das Kichererbsen-Kokos-Curry aus dem Wok mit Süßkartoffeln in einer Schüssel servieren, einen großen flachen Teller unterlegen und darauf 2 der Naan-Stücke legen. Das Curry mit einer Limettenscheibe und etwas Koriandern garnieren, neben den Teller einen Koriander-Zweig zum Naan legen.

Jannis Wiczorek am 17. Juni 2019