

## Kürbis Kichererbsen Kokos Curry

Kreatives, veganes Herbstmenü für ca. 4 Personen

Von Haubenkoch Christoph Krauli Held [www.siriuskogl.at](http://www.siriuskogl.at) [www.heldundherd.at](http://www.heldundherd.at)

### Zutaten:

Curry:

1 mittelgroßer Hokkaido Kürbis  
2 weiße Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
200g gekochte Kichererbsen  
500ml Kokosmilch  
2 Lorbeerblätter  
2 EL Tomatenmark  
1 Zitrone oder Limette  
Curry oder Currypaste  
etwas Chili  
1TL gemahlener Kreuzkümmel  
1 TL Salz und Pfeffer aus der Mühle  
4 EL Pflanzenöl zum Anschwitzen

Rote Rüben Naan Brot:

300 Gramm Weizenmehl  
4g Trockenhefe  
2 EL Rote Rübenpulver (geht auch mit Rote Rübensaft)  
50 Sojajoghurt  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
2 EL Pflanzenöl zum Braten

### Zubereitung:

1. Kürbis waschen und in mundgerechte Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.

2. Pflanzenöl in einem Topf erhitzen. Kürbis circa 10 Minuten braten, dabei regelmäßig wenden. Zwiebel, Knoblauch, Tomatenmark und Lorbeerblätter hinzufügen und weitere 2-3 Minuten garen.

3. Kokosmilch, Kichererbsen, Currypaste, Kreuzkümmel und Limettensaft hinzugeben und weitere 10 bis 15 Minuten ziehen lassen, dann mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

**Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“**

4. Alle Zutaten für das Naan Brot miteinander vermengen und gut durchkneten. Homogenen Teig ca. 1 Stunde rasten lassen und kleine Fladenbrote auswalken.

5. In einer heißen Pfanne mit Öl die kleinen Fladenbrote herausbraten und gemeinsam mit dem heißen Curry servieren.