

# Kichererbsen – Curry mit Fleischkäse

## Mit fettarmer Kokosmilch

Zeit: 30 Min

Schwierigkeit: Leicht

Kategorie: Suppen & Eintöpfe

Unter uns: Curry muss doch vor allem eins sein ... CREMIG! Und dieses Kichererbsen-Curry mit Fleischkäse ist nicht nur cremig sondern auch super würzig. So exotisch hast du Fleischkäse noch nie gegessen!

## Zutaten

Portionsgröße: 4 Person(en)

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen

200 g



[KALBS-FLEISCHKÄSE, 500 G](#)

9,95

(1,99/100g)

inkl. MwSt. zzgl. Versand

- 1 EL Öl
- 4 EL gelbe Curry-Paste (mild)
- 2 TL Ingwer – Knoblauch – Paste
- 300 g Kichererbsen
- 300 g grüne Bohnen (TK)
- 3 TL Birkenzucker
- 200 ml Rinderbrühe
- 200 ml fettreduzierte Kokosmilch
- 200 ml Kokosnussdrink oder Milch
- Limettensaft
- Chiliflocken
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung

1. Zwiebel schälen, fein würfeln und zusammen mit den gepressten Knoblauchzehen in Öl dünsten.
2. Fleischkäse würfeln, zur Zwiebel geben und mit anbraten.
3. Curry-Paste und Ingwer-Knoblauch-Paste ebenfalls mit anrösten.

4. Mit Rinderbrühe ablöschen und abgespülte Kichererbsen und Bohnen zufügen. Alles kurz aufkochen, 5 Minuten köcheln lassen und vom Herd nehmen.
5. Kokosmilch und Kokosnussdrink bzw. Milch hinzugeben und mit Salz, Pfeffer, Chiliflocken, Limettensaft und Birkenzucker abschmecken.