Kichererbsenspinaterbsencurryspinatkicher

Quelle: Black Wok - KüfA Kollektiv Dresden

```
circa 200 Portionen
```

- 3 kg Zwiebel
- 1 kg Knoblauch
- 6 kg Zucchini
- 8 kg Kichererbsen
- 10l Cocosmilch
- 5 kg TK-Erbsen
- 7 kg TK Spinat
- 500 g Garam Masala
- (200g) rote Currypaste
- 2 Zitronen
- Olivenöl
- Salz + Pfeffer
- etwas getrockneten Chili
- (5l) Gemüsebrühe
- Ingwer
- 23 kg Reis

1. Currypaste in etwas Öl anbraten, bis alles lecker nach Curry riecht
2. Dann Zwiebel, Knobi und Chili fein würfeln und ebenfalls anbraten
3. Die gewürfelte Zucchini dazugeben
4. Wenn die Zwiebeln glasig sind, die abgetropften Kichererbsen und Erbsen hinzufügen und mit der Kokosmilch ablöschen
5. Den angtauten Spinat reinwerfen und mit Gewürzen sowie Zitronensaft so lange köcheln lassen, bis das Curry eine leicht sämige Konsistenz hat

Version #1
Erstellt: 2026-05-10 09:22:17 UTC von capra
Zuletzt aktualisiert: 2026-05-10 09:23:00 UTC von capra