

KARTOFFEL-CURRY-SUPPE



Zutaten:

für 4 Personen

- 4 große Kartoffeln, mehligkochend
- 2 Stängel Currykraut
- 1 Zwiebel
- 1 Dose Kokosmilch
- 2 Eßl Curry
- ca. 500 ml Wasser
- Grün einer Lauchzwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- öl
- 1 Handvoll Kichererbsen (1 Tag vorher eingeweicht)
- 1 Eßl Sesamöl zum Anrösten der Kichererbsen
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und ebenfalls klein schneiden. In einem Topf etwas Öl erhitzen und die Kartoffelwürfel mit der Zwiebel und dem Knoblauch anrösten.

Mit dem Currypulver bestäuben und kurz weiterrösten, wenn der Curry anfängt zu duften die Stängel Currykraut dazugeben und noch einmal kurz rösten lassen. Dann das Wasser und die Kokosmilch dazugeben und zugedeckt aufkochen lassen. Wenn die Suppe kocht, die Hitze reduzieren und ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen.

Das Currykraut herausnehmen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer würzen und kurz mit dem Pürrierstab durch die Suppe gehen. (Wer es gern Stückig mag nur kurz, wer es cremiger mag etwas länger) .

Die Kichererbsen in einer Pfanne mit etwas Sesamöl rösten. Nun den Teller mit der Kartoffel-Curry-Suppe anrichten. Einen Löffel Sauerrahm einrühren, die Kichererbsen und die kleingeschnittenen Lauchzwiebeln drüber streuen.