



## Indisches Kichererbsen Curry

### Zutaten

- 50 g Zwiebeln
- 300 g Babyspinat
- 265 g Kichererbsen a.d. Dose
- 1 EL Kokosöl
- 150 ml Wasser
- 100 ml Schlagsahne
- 400 g stückige Tomaten a.d. Dose
- 1 Beutel Maggi Fix für Indisches Hähnchen Curry

### Zubereitung

1. *Zwiebeln schälen, vierteln und in Scheiben schneiden. Babyspinat waschen und trocken tupfen. Kichererbsen abspülen und abtropfen lassen.*
2. *In einer Pfanne Kokosöl heiß werden lassen. Zwiebeln darin abraten.*
3. *Wasser, Sahne und Tomaten zugeben. Maggi Fix für Indisches Hähnchen Curry einrühren und alles aufkochen. Kichererbsen und nach und nach Babyspinat zugeben, bis dieser zusammengefallen ist. Bei geringer Wärmezufuhr ca. 10 Min. garen. Gelegentlich umrühren.*

### Nährwert-Anzeige

Energie	302 Kilokalorien
Protein	10 g
Kohlenhydrate	24 g
Fette	18 g

🕒 30 Minuten

⊕ 3 Portionen