



ALBQUINOA CURRY

150g	Albquinoa – 5min gekocht	4 Portionen Tipp: auch andere Gemüsesorten ausprobieren!
400g	Süßkartoffel (2 Stück) - in Würfel geschnitten	
1	Paprika - in Würfel geschnitten	
200g	Kichererbsen	
150g	Spinat/Wirsing	
2	Kartoffel - in Würfel geschnitten	
400ml	Kokosnussmilch (1 Dose)	
400g	Pfirsich - eingelegt	
20g	Speisestärke	
1/2	Zitrone - davon Saft	
20g	Gewürzmischung "Alladin" (Salz, Kurkuma, Koriander, Fenchel, Chili, Ingwer, Pfeffer, Cumin, Rosenblüten)	

Gemüse in Würfel schneiden und nacheinander in einer Pfanne anschwanken. Nach Belieben mit Weißwein ablöschen. Kokosnussmilch, Pfirsiche und Kichererbsensaft in einen großen Topf geben und erhitzen. Gewürzmischung „Aladdin“ hinzugeben. Aufkochen. Mit dem Pürierstab gut aufschäumen. Speisestärke mit Wasser anrühren und dazugeben. Nun alle angeschwenkten Gemüse in die sämige Kokosnussmilch geben und verrühren. Ca. 10min stehen lassen. Zitronensaft dazugeben. Bei Bedarf nachwürzen. Auf Teller portionieren und mit Sesam bestreuen.