



GEWÜRZE  
DER WELT



Rezeptkarte N° 127

## Grünes Winter-Curry aus drei Kohlsorten

## Zutaten

- 2 EL Ghee
-  3 EL Olivenöl
- 2 weiße Zwiebeln, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
-  2 EL Grünes Curry
-  ½ TL Schwarzer Pfeffer
- 1 EL Ingwer, gerieben
- 200 g Wirsingblätter, in mundgerechte Stücke geschnitten
- 200 g Schwarzkohl (Palmkohl), in mundgerechte Stücke geschnitten
- 200 g Cima di Rapa (Stängelkohl), in mundgerechte Stücke geschnitten
-  100 ml passierte Tomaten (Passata di Pomodoro)
- 1 Dose Kokosmilch
- 1 Glas Kichererbsen
-  Meersalz
- Optional: fein gehackte grüne Chilischote

## Rezept

Ghee und Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln darin goldbraun anbraten. Knoblauch, Grünes Curry, Pfeffer und Ingwer hinzufügen und unter Rühren 2 Minuten rösten. Nach und nach den Kohl hinzufügen, dabei mit dem Wirsing anfangen. Sobald alle Kohlsorten im Topf sind, den Deckel auflegen und zusammenfallen lassen. Die passierten Tomaten unterrühren und mit geschlossenem Deckel garen, dabei nach und nach die Kokosmilch hinzufügen. Sobald das Gemüse weich ist, die Kichererbsen unterrühren und das Curry mit Salz und Pfeffer gut abschmecken. Dazu passen Basmatireis oder Bratkartoffeln.

**Guten Appetit!**