

## Kichererbsen mit Kokosnuss

(4 Pers.)

200 g geschälte und halbierte Kichererbsen (Chana Dal)  
2 frische Chilischoten  
2 EL Ghee  
1 TL Kreuzkümmelsamen  
2 Lorbeerblätter  
1 TL Kurkuma, gemahlen  
1 TL Paprikapulver, edelsüß  
Salz  
1 / 2 TL Zucker  
80 g Kokosraspeln

Die Kichererbsen mit 5 dl Wasser in einem Topf mischen und zum Kochen bringen. Dann bei schwacher Hitze in etwa 25 min weich kochen.

Die Chilischoten waschen, die Stiele entfernen, die Schoten aber ganz lassen. In einem anderen Topf Ghee bei mittlerer Hitze erwärmen. Kreuzkümmelsamen, Lorbeerblätter, Chilischoten, Kurkuma, Paprikapulver, Salz, Zucker und Kokosraspeln dazugeben und alles unter ständigem Rühren etwa 3 min anrösten, bis die Gewürze aromatisch duften. Die Gewürzmischung zu den garen Kichererbsen geben und gut unterrühren.