

## Indian Butter Chickpeas - vegan (Chhola Makhani)

### Zutaten für 4 Personen:

- 20 g Knoblauch (ca 4 Zehen)
- 20 g Ingwer (bzw. 3,5 TL Ingwerpulver)
- 40 g Cashewkerne (siehe auch Variante)
- 1 EL Cashewmus
- 1 TL Garam Masala
- 600 g Tomaten aus der Dose
- 2 TL Tomatenmark
- 1 TL Bockshornkleeblätter, gemahlen
- 1 TL Bockshornkleesamen
- 1 Stange Zimt
- 4 Nelken
- 1 schwarze Kardamomkapsel
- 6 grüne Kardamomkapseln
- 1 TL Chilipaste
- eine Prise Zimt
- Salz & Pfeffer
- 2 - 3 TL Agavensirup
- 1 TL Kreuzkümmel (Cumin)
- 400 g Kichererbsen
- 1 TL Kurkuma (Gelbwurz)
- 1 Bund frischer Koriander
- 8 TL Cashewkerne, geröstet

### Zubereitung:

Ingwer und Knoblauch in einen kleinen Mixer geben und pürieren. (evtl. muss man etwas Wasser hinzugeben.)

Die Cashewnüsse in einen Mixer geben und mit einer Prise Garam Masala und 470 ml Wasser zu einer Milch pürieren. (Siehe auch Variante)

Die Tomaten aus der Dose und das Tomatenmark zu einer Tomatensoße pürieren.

Die Bockshornkleesamen und Bockshornkleeblätter separat mahlen und beiseite stellen.

Den Koriander waschen, trocken schütteln und hacken.

Einen Topf erhitzen und Zimt, Nelken, den grünen und den schwarzen Kardamom hineingeben. Rösten, bis alles anfängt zu duften. Gewürze in eine Mühle geben, fein mahlen und wieder in den Topf geben. Die Knoblauch-Ingwer-Paste, eine Prise Zimt, die gemahlene Bockshornkleesamen und die Chilipaste zufügen und braten, bis es anfängt zu duften. Eine Prise Salz und die Tomatensauce zufügen.

Wenn die Tomatensoße eingedickt ist, die Cashewmilch (siehe auch Variante) und das Cashewmus unterrühren und nochmal eindicken lassen. Nun 2-3 TL Agavensirup, 1 TL Garam Masala, 1 TL Kreuzkümmel, 1 TL Kurkuma, eine Prise Pfeffer und 1 TL Salz unterrühren und die Kichererbsen in die Soße geben.

Die Bockshornkleeblätter unterrühren.

Alles mit Basmatireis und/oder Naan (indisches Fladenbrot), Cashewkernen und dem Koriander garniert servieren.

#### Variante:

Anstatt die 40 g Cashewkerne zu einer Milch zu pürieren kann man auch 400 ml Kokosmilch verwenden, dann schmecken die Indian Butter Chickpeas noch cremiger.