

Linsen-Gemüse-Curry

Zutaten: (für 4 Personen)

- 1 EL Bratbutter
- 2 – 3 Schalotten, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, geschält und gequetscht
- 500 g Gemüse, gerüstet und je nach Grösse in Scheiben geschnitten oder gewürfelt (z. B. Rübli, Sellerie, Champignons, Zucchetti, Erbsli, Bohnen, Süsskartoffeln etc.)
- 200 g gelbe oder rote Linsen
- 2 EL rote Thai-Curry-Paste
- 3 – 4 Pelati, püriert
- 4 dl Bouillon
- 2 dl Kokosmilch
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- etwas Zitronensaft
- frischer Koriander oder Peterli, gehackt

Zubereitung:

Die Schalotten und die Knoblauchzehe in der Bratbutter anschwitzen. Das Gemüse dazugeben und alles zusammen ca. 5 Minuten anschwitzen. Mit Salz abschmecken. Die Linsen und die Currypaste dazugeben und ebenfalls kurz anschwitzen. Die Pelati zugeben und alles zusammen mit der Bouillon ablöschen. Etwa 15 Minuten leicht köcheln lassen. Die Kokosmilch einrühren und nochmals ein paar Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Vor dem Servieren Peterli oder Koriander darüberstreuen.