

Linsen-Süßkartoffel-Curry



Zutaten für 8 Personen:

2 Sellerie
1 Lauchstange
2 große Zwiebeln
12 kleine Karotten
6 Knoblauchzehen
4 mittelgroße Süßkartoffeln
500 g rote Linsen
2 Dosen Kokosmilch
8 EL Currypulver
1000 ml Brühe

Zubereitung:

Den Lauch, Knoblauch, Sellerie, 1/3 der Karotten und die Zwiebeln sehr klein schneiden, beziehungsweise mit der Maschine fein häckseln.

Diese Zutaten in einem großen Topf mit Öl anbraten.

Währenddessen die restlichen Karotten und die Süßkartoffeln in mundgerechte Stücke schneiden. Die Karotten eher etwas dünner, da sie die längste Garzeit haben.

Das Currypulver, die Karotten und die Süßkartoffeln zu dem Gemüse geben und 1 Minute mitbraten.

Die Kokosmilch und die roten Linsen dazugeben.

Jetzt alles noch mit der Brühe aufgießen.

Alles für circa 10 Minuten köcheln lassen. Das Curry ist fertig, wenn alles weich ist.