

Süßkartoffel-Linsen-Curry

<https://vivomira.de/rezepte-ideen/mittagessen/suesskartoffel-linsen-curry/>

Zutaten

- 1 Süßkartoffel, geschält und gewürfelt
 - 100 g rote Linsen
 - 1 Dose Kokosmilch
 - 1 kleine Zwiebel, gehackt
 - 2 Knoblauchzehen, gehackt
 - 1 TL Curry-Pulver
 - Salz, Pfeffer, frische Petersilie oder Koriander zum Garnieren
-

Zubereitung

- Anbraten:**
Zwiebel und Knoblauch in etwas Öl anbraten, bis sie weich sind.
 - Würzen:**
Süßkartoffelwürfel, Linsen und Curry-Pulver hinzufügen und kurz anrösten.
 - Köcheln lassen:**
Kokosmilch und etwas Wasser hinzufügen und etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis die Linsen und Süßkartoffeln weich sind.
 - Abschmecken:**
Mit Salz, Pfeffer und frischen Kräutern garnieren und servieren.
-