



Serviertip:
Curry nach Belieben
mit frischen
Frühlingszwiebeln
Koriander
verfeinern

REZEPT FÜR

Linsens
Curry

- 300 g rote Zwiebeln schälen
- 1 EL Öl im Topf erhitzen und sechsteln
- Zwiebeln darin 3 min dünsten
- Linsens **U**rtymischung zugeben
+ kurz mitdünsten
- Kokosmilch +
100 ml Wasser zugeben → **A**ufkochen +
8-10 min köcheln lassen
- bis die Linsen gar sind
mit Salz abschmecken