

Süßkartoffel mit Linsen

Zutaten

1 Süßkartoffel
250 g Linsen
1 ½ EL rote Currypaste
1 Dose (400g) Kokosmilch
300 g Babyspinat
Olivenöl
Salz und Pfeffer

Zubereitung

- Süßkartoffel schälen und in mundgerechte Stücke schneiden
- Spinat klein schneiden
- Etwas Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen, Süßkartoffel hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Ca. 5 min. anbraten
- Spinat dazugeben und kochen, bis er zusammenfällt
- Rote Currypaste in den Topf geben und ca. 2 min. anbraten.
- Rote Linsen und Kokosmilch dazugeben und gut vermengen.
- Mit der leeren Kokosmilchdose eine bis zwei Dosen Wasser abmessen (je nach Belieben) und in den Topf geben. Zum Kochen bringen und ca. 15 min. köcheln lassen
- Die Linsen sollten weich sein, aber nicht zerfallen