

## Rezept

# Schnelles Kartoffel-Curry mit Roten Linsen

Ein Rezept von Schnelles Kartoffel-Curry mit Roten Linsen, am 01.03.2024

## Zutaten

1/2 l heiße Gemüsebrühe (Instant)	<b>200 ml</b> Kokosmilch
1-2 EL Currypulver	<b>400 g</b> große festkochende Kartoffeln
<b>1</b> Zwiebel	<b>1</b> grüne Paprikaschote
<b>30 g</b> Mandelblättchen	<b>70 g</b> Rote Linsen
<b>60 g</b> Rosinen	Salz
1-2 EL Mango-Chutney (Fertigprodukt; aus dem Glas)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

## Zubereitung

1. Brühe, Kokosmilch und 1 EL Currypulver in einem Topf aufkochen. Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in Spalten schneiden. Beides in die kochende Brühe geben und bei mittlerer Hitze ca. 8 Min. offen sanft kochen lassen.
2. Inzwischen Paprika halbieren, putzen, waschen und mundgerecht schneiden. Mandeln ohne Fett hellbraun anrösten. Paprikastücke, Linsen und Rosinen zu den Kartoffeln geben. Weitere 8-12 Min. offen sanft kochen lassen, bis Linsen und Kartoffeln gar sind.
3. Das fertige Curry mit Salz, Currypulver und Mango-Chutney abschmecken. Auf zwei tiefe Teller verteilen, mit den Mandelblättchen bestreuen und servieren.