

# Linsen- Kokos-Curry

Mit Hartmanns Curryöl



Klingt gut?

# Linsen-Kokos-Curry - für 4 Personen



Bild generiert mit KI

## Zutaten:

|        |                        |
|--------|------------------------|
| 1      | Zwiebel                |
| 6 EL   | Curryöl                |
| 250 g  | rote oder gelbe Linsen |
| 350 ml | Gemüsebrühe            |
| 1 Pck. | Räuchertofu            |
| 1 Dose | Kokosmilch             |
| 1 Dose | gehackte Tomaten       |
|        | Salz                   |
|        | Curryöl zum Nachwürzen |
|        | optional etwas Ingwer  |

## Zubereitung:

Die Zwiebel würfeln und im Curryöl andünsten.

Die Linsen waschen, abtropfen lassen und mit der Gemüsebrühe 10 bis 15 Minuten köcheln.

Den Tofu würfeln, mit Kokosmilch und Tomaten dazugeben und 5 Minuten weiter kochen lassen.

Das Curry mit Ingwer, Salz und Curryöl abschmecken. Und genießen!