

Linsen in Kokosmilch

<u>Zutaten</u>	1	Becher	Rote Linsen
	1	Dose	Kokosmilch
	2	Stück	Zwiebel
	2	Stück	Knoblauchzehen
	1	EL	Currypaste
			Salz
	2	Becher	Reis

Zubereitung

Linsen in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und zum Kochen bringen. Wenn das Wasser verkocht ist, die Kokosmilch und Currypaste zufügen und umrühren.

Reis in einen Topf geben, den Becher zweimal soweit mit Wasser füllen, wie Reis in den Bechern war, und zu dem Reis geben. Einmal schwenken und zum Kochen bringen. Dann NIE wieder umrühren bis alles Wasser verkocht und der Reis somit fertig ist.

Während die Linsen köcheln, Zwiebeln und Knoblauchzehen kleinschneiden, hinzufügen und einrühren; salzen. Wenn das Wasser verkocht ist, Weiteres hinzufügen. Die Linsen sind fertig, wenn sie bissfest sind. Wer mag kann sie auch weiter richtig verkochen lassen.

Auf den Tellern mit dem Reis einen Ring anrichten. In die Mitte dann die Linsen geben.

TIPP

Wer mag, kann mit den Zwiebeln noch weiteres kleingeschnittenes Gemüse zu den Linsen geben. Zucchini, Erbsen, Möhren und Süßkartoffeln passen gut