E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/

# Zitrus Curry | Rote Linsen | Champignons | Lauch

**Zubereitungszeit:** 5 min

**Kochzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 30 min

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

**Portionen:** 4 Personen

## Zutaten & Gewürze

200 g Rote Linsen bissfest gegart

400 g Champignon in 3 mm Scheiben geschnitten

2 Stangen Lauch, in 1 cm breite Streifen geschnitten und gewaschen

50 ml Maracujasaft

400 ml Kokosmilch

4 Blatt Kaffir-Limettenblätter

3 Stängel Zitronengras

3 Esslöffel Zitrus-Curry

## ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zusammen aufkochen und 3-4 Minuten sanft köcheln.

2. Von der Hitze nehmen und noch ein paar Minuten ziehen lassen. Gegebenenfalls nachschmecken!

3. Zitronengras und Limettenblätter entfernen und servieren.