

## Purple Curry | Belugalinsen | Rote Beete | Pak Choi | Geröstete Austernpilze

Dauer: 40 min  
Schwierigkeit: Leicht  
Zusatzinfos: Vegetarisch

### Zutaten für 4 Personen:

#### Equipment

1 Topf

#### Zutaten

250 g rote Bete roh, geschält, in 1-2 cm große Würfel geschnitten  
200 ml Johannisbeersaft  
3-4 EL Purple Curry  
200 g Belugalinsen gekocht  
200 g Joghurt  
250 g Austernpilze grob gehackt  
Erdnussöl  
2-3 Pak Choy gewaschen und der Länge nach mit Strunk in Streifen geschnitten  
1 Bund Dill  
Salz

### Zubereitung

- 1 Zunächst Rote Bete-Würfel mit Wasser bedecken, salzen und bissfest garen (etwa 10-12 Minuten) und abgießen.
- 2 Dann den Johannisbeersaft angießen und das Purple Curry zugeben, sanft zum Kochen bringen und die Linsen zugeben.
- 3 Zum Schluss den Joghurt einrühren und noch einmal sanft aufkochen, mit Salz abschmecken und ziehen lassen.
- 4 Die Austernpilze in heißem Erdnussöl kross braten, dann die Hitze reduzieren und den Pakchoy 1-2 Minuten mit durchschwenken – Salzen!
- 5 Das Curry anrichten, mit frischem Dill bestreuen und Pilze und Pak Choy oben aufsetzen.