

## Zitrus Curry | Rote Linsen | Champignons | Lauch

Dauer: 20 min

Schwierigkeit: Leicht

Zusatzinfos: Vegan

### Zutaten für 4 Personen:

#### Equipment

1 Topf

#### 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 Kaffir-Limettenblätter

3 Stangen Zitronengras

3-4 EL 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.