

# Linsencurry mit endori veggie pulled thymian knoblauch

endori



<b>2 Pck.</b>	<b>veggie pulled thymian knoblauch</b>
<b>60 g</b>	Tellerlinsen, roh
<b>60 g</b>	Belugalinsen, roh
<b>60 g</b>	rote Linsen, roh
<b>1</b>	Zwiebel
<b>2</b>	Karotten
<b>100 g</b>	Sellerie
<b>1,5 EL</b>	Currypaste, gelb
<b>500 g</b>	Kokosmilch
<b>400 g</b>	Dosentomaten, gewürfelt
<b>150 g</b>	Joghurt, ungesüßt, vegan
	Salz & Pfeffer
<b>3 EL</b>	Apfelessig

## So gelingt das Rezept

Zwiebeln, Karotten und Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Gemüse mit etwas Öl in einem Topf anschwitzen. Currypaste dazugeben und kurz mit anschwitzen.

Mit Kokosmilch ablöschen, Dosentomaten, Tellerlinsen und Belugalinsen hinzugeben.

Alles ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen und anschließend die roten Linsen zugeben und weitere 15 Minuten köcheln lassen bis die Linsen fertig sind.

Zum Schluss das **endori veggie pulled thymian knoblauch** zugeben nochmals aufkochen lassen, anschließend mit Salz, Pfeffer und einem Schluck Apfelessig abschmecken.

Beim Anrichten über das Curry einen guten Klecks veganen Joghurt geben.

**Guten Appetit!**