



# Dörrbohnen-Curry

- 100 g Dörrbohnen\*
- Curry
- 2 Zwiebeln\*
- 2 Knoblauchzehen\*
- 400 g festkochende Kartoffeln\*
- 1 EL Olivenöl\*
- 2 EL rote Currypaste
- 1 EL Tomatenpüree
- 1 TL Zucker
- 1 Dose gehackte Tomaten (ca. 400 g) oder frische Tomaten\*
- 5 dl Wasser
- 2 ½ dl Kokosmilch
- 2 TL Salz
- 150 g Linsen\*
- Salz, Pfeffer, nach Bedarf

\*im Hoflädli erhältlich

Rezept für 4 Personen.

Bohnen in eine Schüssel geben, mit Wasser bedecken und über Nacht oder mind. 2 Std. einweichen. Bohnen abtropfen.

Zwiebeln in feine Streifen schneiden, Knoblauchzehen pressen, Kartoffeln in Stücke schneiden.

Öl in einer Pfanne erwärmen. Zwiebeln und Knoblauch ca. 5 Min. andämpfen. Bohnen und Kartoffeln ca. 5 Min. mitdämpfen. Currypaste, Tomatenpüree und Zucker kurz mitdämpfen.

Tomaten begeben, Wasser und Kokosmilch dazu giessen, aufkochen, salzen. Zugedeckt ca. 20 Min. köcheln.

Linsen begeben, offen unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Min. fertig köcheln, würzen.