## KARTOFFELN & ROTE LINSEN MIT RIESENGARNELEN



## Zutaten für die Kartoffeln & Rote Linsen:

- · 200 g Rote Linsen
- · 4-5 Kartoffeln, festkochend bis vorwiegend festkochend
- · 400 g Riesengarnelen
- 1 Dose Kokosmilch
- · Peperoni
- · Ingwer
- · Kurkuma
- 2 Knoblauchzehen
- 1 getrocknete Limette (alternativ Lemonenblätter )
- · Salz & Pfeffer
- · Pul Biber (Chili-Paprika)
- 300 ml Wasser
- · 3 Stängel Koriander
- · 2 TL Rote Currypaste
- Öl

## **Zubereitung:**

- 1 Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Roten Linsen waschen und gut abtropfen lassen. Den Ingwer und Knoblauch schälen und klein schneiden. Peperoni klein schneiden.
- 2 Einen Topf mit Öl erhitzen und den Knoblauch, Ingwer und die Kartoffeln darin anschwitzen. Mit Wasser und Kokosmilch ablöschen und die Roten Linsen hinzu geben. Nun alles bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen.
- 3 Wenn die Kartoffeln und roten Linsen weich sind und alles dickflüssig ist, dann noch etwas Wasser nachgießen. Die Gewürze hinzugeben un gut abschmecken.
- 4 Die Riesengarnelen in einer Pfanne mit Öl und einer Knoblauchzehe anschwitzen. Etwas Koriander klein schneiden. Alles anrichten und den Koriander drüber streuen.



