

Linse mit Blumenkohl und Curry

1 kleiner Blumenkohl in Röschen teilen. **1 Stück Ingwer** und **1 Knoblauchzehe** fein schneiden. **½ Bund (Thai-)Basilikum** hacken und **1 Kaffirlimettenblatt** in feinste Streifchen schneiden.

100 g weissen Reis in **3 dl Bouillon** in knapp 18 Minuten al dente kochen.

In einem Topf **Olivenöl** erhitzen und **1 EL rote Currypaste** mit Knoblauch und Ingwer andünsten. Blumenkohlröschen zugeben und zwei Minuten mitbraten.

Mit **1 dl Kokosmilch** und **2 dl Bouillon** löschen. **Kardamom**, Thai-Basilikum und Kaffirlimettenblatt beifügen und aufkochen. **40 g rote Linsen** zugeben und während acht Minuten garen.

Das Blumenkohlcurry mit **1 EL Sojasosse** verfeinern und mit **Chili** bestreuen. Auf dem Reis servieren.

