

Linse mit Blumenkohl und Tomate

1 Blumenkohl in Röschen teilen und über Dampf in 10 – 12 Minuten knackig garen. Kalt abschrecken.

1 Zwiebel fein schneiden. In einem Topf **Olivenöl** erhitzen und darin die Zwiebel andünsten. **2 TL Curry** darüber stäuben und kurz weiterdünsten.

60 g rote Linsen begeben, mit **1 mittlere Dose Pelati** löschen und **2,5 dl Bouillon** angießen.

Bei mittlerer Hitze acht Minuten köcheln. Den Blumenkohl sorgfältig unterrühren. **½ Bund Koriander** darüber zupfen und mit einem **Joghurtkrönchen** adeln. Restlichen **Joghurt** dazu servieren.

