

## *Linsen-Curry mit Bohne*

**1 Schalotte** halbieren und mit **1 Lorbeerblatt** und **2 Nelken** bestecken. **100 g Belugalinsen** mit der Schalotte in Wasser in 25 Minuten weich köcheln und abgessen. Schalotte mit Lorbeer entfernen.

**250 g grüne Bohnen** über Dampf in fünf Minuten vorgaren. Eiskalt abschrecken und kleiner schneiden. Das schöne Grün von **1 Frühlingszwiebel** und die Zwiebel selbst in feine Ringlein schneiden. **1 Knoblauchzehe** und **1 Stück Ingwer** klein würfeln. **1 Peperoncino** in feine Ringlein schneiden und **1 Bund Koriander** fein hacken.

Im Wok **Erdnussöl** erhitzen. Peperoncino, Ingwer und Knoblauch unter Rühren abraten. **2 TL rote Currypaste** zufügen, mitrösten und mit **1 dl Bouillon** löschen. Die Bohnen zugeben und so lange köcheln, bis die Bohnen gar, aber noch knackig sind (das dauert ungefähr 10 Minuten). **1,5 dl Kokosmilch** zugiessen und erwärmen, aber nicht mehr kochen. Linsen und Frühlingszwiebel zugeben, mit **Pfeffer aus der Mühle** bestreuen und mit Koriander bestreuen.

