



## Rhabarber-Curry

mit Linsen-Quinoa



Zutaten für 2 Personen:

- Curry** Das Gemüse waschen, die Zwiebel schälen und alles mundgerecht klein schneiden. Ich lasse die Zwiebel hier recht groß und den Rhabarber ungeschält. Öl in einer Pfanne zerlassen und zunächst die Zwiebel mit den Gewürzen, dann das restliche Gemüse darin anbraten.
- 1 Zucchini
  - 1 Stange Rhabarber
  - 1 Zwiebel
  - 1/4 Spitzkohl
  - 160 ml Kokosmilch
  - 200 ml Gemüsebrühe
  - Salz
  - 1 TL Curry scharf
  - 1 Prise Cumin
- Quinoa** Mit der Gemüsebrühe ablöschen und 10 – 15 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Zuletzt mit der Kokosmilch verfeinern und weitere 4 Minuten einkochen.
- Den Quinoa und die Linsen in der Zwischenzeit gut waschen und in der doppelten Menge Wasser mit etwas Salz kochen. Linsen-Quinoa auf Teller geben und etwas vom Curry drum herum anrichten. Mit Sesam toppen und servieren.
- 200 g Quinoa
  - 50 g rote Linsen
- Außerdem**
- Kokosöl
  - Sesam