

---

# Kartoffel-Brokkoli-Curry

## Zutaten

500 g Kartoffeln  
300 g Brokkoli  
100 g rote Linsen  
400 ml Kokosmilch  
200 ml Gemüsebrühe  
1 St. Zwiebeln  
Currypaste (rot)  
Olivenöl



## Zubereitung

- Zwiebel zerkleinern (gerne auch etwas gröber)
  - Kartoffeln würfeln und Brokkoli in kleine Röschen teilen
  - Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln zusammen mit den Kartoffeln ca. 5 Minuten anbraten
  - Kokosmilch, Gemüsebrühe und einen Teelöffel Currypaste dazugeben
  - alles zusammen 10 Minuten kochen lassen
  - Brokkoli und die Linsen dazugeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen (sollte es zu dickflüssig werden, einfach etwas mehr Gemüsebrühe verwenden)
-