

# Rote-Linsen-Curry mit Spinat



## Zutaten:

150 g rote Linsen (getrocknet)

1 Zwiebel

500 ml Passierte Tomaten

100 ml Kokosmilch

Salz, Pfeffer, Curry, Cayenne-Pfeffer

200 g Spinat (frisch oder tiefgekühlt)

## Zubereitung:

Zwiebel klein schneiden, und gemeinsam mit den Gewürzen anschwitzen. Linsen hinzugeben, und ebenfalls kurz mitrösten. Mit den passierten Tomaten und der Kokosmilch ablöschen, und alles kurz köcheln lassen. Wenn die Linsen weichgekocht sind, den Spinat hinzufügen. Nach Belieben würzen und abschmecken.

Das Curry mit Reis oder Naanbrot servieren.