

## Linsen-Curry mit Rhabarber und Ingwer

von Esther Kern

### Zutaten:

400 g Rhabarber, geschält und in ca. 3 cm lange Stücke geschnitten  
3 EL Pflanzenöl  
1 Zwiebel, gehackt  
1 Knoblauchzehe, gehackt  
30 g Ingwer, in Scheiben geschnitten  
3 TL mildes Curry  
250 g gelbe Linsen  
2.5 dl Kokosmilch  
7 dl Gemüsebrühe  
2 EL Sojasauce  
Salz  
Pfeffer  
1/2 Bund Koriander (nach Belieben)

### Zubereitung:

Die Rhabarber-Stücke mit 2 EL Pflanzenöl anbraten und zur Seite stellen.

Das restliche Öl erwärmen und die Zwiebel darin andünsten. Den Knoblauch, den Ingwer und die Gewürzmischung kurz mitdünsten. Dann die Linsen dazugeben und ebenfalls kurz mitdünsten. Mit Kokosmilch und Brühe ablöschen, mit Sojasauce, Salz und Pfeffer würzen. Rund 15 Minuten köcheln, bis die Linsen knapp gar sind.

Die Rhabarberstücke dazugeben und 4 bis 5 Minuten weiterköcheln, bis die Rhabarberstücke gar, aber noch nicht zerfallen sind.

Mit Kräutern anrichten und mit Basmati-Reis servieren.