



## Quinoa-Curry mit Kürbis

### Zutaten:

- 1 Hokkaido-Kürbis
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Öl
- 1 EL Currypaste
- 150 g Quinoa
- 150 g rote Linsen
- 2 Dose(n) Kokosmilch
- 400 ml Gemüsebrühe
- 1 Bund Koriander
- 4 EL gesalzene Erdnüsse
- Salz



### Zubereitung:

Kürbis waschen, halbieren, entkernen und würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln. Öl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Kürbis zugeben und mit andünsten. Currypaste unterrühren. Quinoa und Linsen zugeben. Mit Kokosmilch und Brühe ablöschen, aufkochen und ca. 25 Minuten köcheln.

Koriander waschen, trocken schütteln und hacken. Erdnüsse hacken. Curry mit Salz abschmecken und mit Koriander und Erdnüssen bestreut anrichten.