

# Saison-Rezept | April

**KLIMA  
SCHUTZ  
AGENTUR  
LANDKREIS  
HILDESHEIM**

## RHABARBER-CURRY

### Zutaten (4 Portionen):

5 Stangen Rhabarber  
250 g rote Linsen\*  
2-3 Kartoffeln  
2 Zehen Knoblauch  
3 EL Curry-Gewürzmischung  
1 daumengroßes Stück Ingwer  
350 ml Gemüsebrühe  
3 EL Öl  
1 EL Honig  
evtl. Sojasoße und Chilipulver  
Salz und Pfeffer

**1.**

- > Linsen in einem Sieb unter fließendem Wasser spülen.
- > Zwiebeln, Kartoffeln und Rhabarber schälen und klein schneiden.
- > Knoblauch und Ingwer fein würfeln.

**2.**

- > Zwiebeln und Knoblauch in Öl anschwitzen.
- > Currypulver dazugeben und kurz mit anbraten.
- > Mit Gemüsebrühe ablöschen.

**3.**

- > Die Kartoffeln dazugeben und 10 Minuten köcheln lassen.
- > Linsen und Rhabarber hinzufügen und weiterkochen lassen (nochmal ca. 10 Minuten), bis alles weich ist.
- > Hat das Curry noch nicht die gewünschte Konsistenz, kann Wasser nachgegossen werden.
- > Mit Honig, Salz und Pfeffer sowie wenn gewünscht mit Sojasoße und Chili abschmecken.

\* (Rote) Linsen sind nur selten aus deutschem Anbau erhältlich. Um lange Transportwege zu verhindern, sind Linsen aus Europa zu empfehlen.

Dazu passt indisches Fladenbrot (Naan).

**Guten Appetit!**