



## Blumenkohl-Linsen-Curry mit Kaki

**Zutaten für 4 Pers.      Zubereitungszeit ca. 30 Min.**

1 Blumenkohl	Den Blumenkohl putzen, in Röschen teilen, waschen, trocken schütteln.
1 Karotte	Karotte und
1 Wurzelpetersilie	Wurzelpetersilie schälen, waschen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden.
1 Kaki	Kaki putzen, waschen und in Scheiben schneiden.
3 EL Butter	Das Gemüse in heißer Butter kurz anbraten, etwas salzen.
2 EL Currypulver	Currypulver darüber stäuben und kurz mit anschwitzen.
400 ml Kokosmilch	Kokosmilch eingießen, alles aufkochen lassen und zugedeckt etwa 5 Min. garen.
4 EL Linsen	Linsen dazu geben und unter häufigem Rühren (damit nichts anbrennt) weitere 10 Min. zugedeckt garen lassen.
1 EL Butter	Inzwischen die Kakis Scheiben in der restlichen Butter auf beiden Seiten kurz braten.
Salz	Zum Schluss das Currygericht mit Salz und
Cayennepfeffer	etwas Cayennepfeffer abschmecken, auf Teller verteilen.
2 EL Petersilie, gehackt	Mit Kaki garniert und mit Petersilie bestreut servieren.