Rhabarber- Süßkartoffelcurry

Menge	Zutaten	Zubereitung
300 g	Rhabarber	waschen, putzen in 1 cm Stücke schneiden. Um die Oxalsäure deutlich zu reduzieren in kochendem Wasser kurz blanchieren, Kochwasser wegschütten.
1-2	Süßkartoffeln	schälen und würfeln
2	Knoblauchzehen	schälen und fein würfeln
1 cm	Ingwer frisch	
1-2	Frühlingszwiebeln	waschen, fein schneiden
1	Chilischote frisch	waschen, feine Ringe schneiden
¼ TL	Kreuzkümmel	Erdnussöl in einen Topf geben, Ingwer, Knoblauch, den weißen Teil der geschnittenen Frühlingszwiebel und den Kreuzkümmel anbraten. Süßkartoffeln und Gewürze zugeben, etwas andünsten, mit Kokosmilch aufgießen. Linsen zugeben und 15-20 Minuten weichkochen. Als letztes den Honig und die Rhabarberstückchen zugeben und nochmals 5 Minuten köcheln lassen. Gut abschmecken, mit Chilistückchen und dem Grün der Frühlingszwiebel anrichten. Dazu passt sehr gut Naanbrot (Rezept auf der Homepage).
2 EL	Erdnussöl	
1 TL	Curry	
½ TL	Salz	
1 Dose	Kokosmilch	
2 EL	Honig	
100 g	Rote Linsen	