

COOKIT ERLEBEN

Rote-Linsen-Spinat-Topf mit Ingwer

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 10 g Ingwer
- 200 g Möhren
- 200 g rote Linsen
- 200 g frischer Blattspinat
- 20 ml Olivenöl
- 700 ml heiße Gemüsebrühe
- 1 TL mildes Currypulver
- etwas Zitronensaft
- Salz und Pfeffer

COOKIT ERLEBEN

Rote-Linsen-Spinat-Topf mit Ingwer

4 PORTIONEN

Zubereitung im Cookit

1 **Zwiebel, Knoblauch und Ingwer zerkleinern**

Universalmesser einsetzen. Geschälte Zwiebel, Knoblauch und Ingwer hineingeben. Deckel schließen, Messbecher einsetzen. Nach dem Zerkleinern alles nach unten schieben.

Stufe 14 | 10 Sekunden

2 **Dünsten**

Universalmesser herausnehmen und den 3D-Rührer einsetzen. 20 ml Olivenöl zugeben. Deckel schließen, Messbecher entnehmen.

Stufe 2 | 120 °C | 3 Minuten

3 **Möhren und Linsen garen**

Möhren in kleine Würfel schneiden, Linsen abspülen. Beides mit heißer Gemüsebrühe und Currypulver zugeben. Deckel schließen, Messbecher einsetzen.

Stufe 2 | 98 °C | 20 Minuten

4 **Spinat zugeben**

Blattspinat waschen und zugeben. Deckel schließen, Messbecher einsetzen.

Stufe 2 | 98 °C | 3 Minuten

Garprobe machen und die Garzeit bei Bedarf verlängern. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.