# Linsen-Süsskartoffel-Eintopf von lilifee

Mengen für 10 Personen

Vegan

Quelle: https://fooby.ch/de/rezepte/18979/linsen-suesskartoffel-eintopf

Gewürze: Koriander, Salz

| | |
|---|---|
| 5.0 EL Öl | Öl in Pfanne erwärmen. |
| 5.0 Stück Zwiebeln | Zwiebeln ca. 3 Min. andämpfen. |
| 7.5 g Rote Currypaste | Menge in Esslöffel abmessen und Currypaste mitdämpfen. |
| 1.75 kg Süsskartoffeln | Süsskartoffeln mitdämpfen ca. 3 min. |
| 1.25 Liter Kokosmilch | Kokosmilch und Wasser dazu giessen, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 15 Min. köcheln. |
| 1.0 Liter Wasser | |
| 2.5 TL Salz | Eintopf salzen. |
| 3.0 Stück Limetten | In Schnitze an 6 Schnitze schneiden und dazu servieren. |
| 600 g Veganes Joghurt | Kokos Joghurt dazu servieren empfiehlt sich ;) |
| 250 g Koriander | |