



## Karotten-Linsen-Dal mit Putenbrust

### Zubereitung

1. Zwiebel, Fleisch, Gemüse klein schneiden und in den Kenwood Cooking Chef geben.
2. Gemüsefond und Kokosmilch zugeben und Koch-Rühr-Funktion einstellen.
3. Nach ca. 5 Minuten Linsen zugeben und weitere 10 Minuten im Kenwood Cooking Chef köcheln lassen.
4. Kichererbsen, Ingwer, Lauch und Baby-Maiskolben zugeben. Mit BONA Chili, Salz, Pfeffer und Currypulver abschmecken. Servieren.

### Zutaten

BONA Olivenöl

---

BONA Chili

---

250 g Karotten

---

200 g Zwiebel

---

Knoblauch nach Belieben

---

250 g Kichererbsen (vorgegart)

---

50 g rote Linsen

---

1 Dose Kokosmilch (ungesüßt)

---

300 g Gemüsefond

---

250 g Putenbrust

---

Ingwer

---

Lauch

---

Baby-Maiskolben

---

Salz, Pfeffer, Currypulver

---