

Rote Linsen-Kokos-Curry

Zutaten | 4 Portionen

250 g	Rote Linsen
50 g	Butterschmalz
2	Schalotten
1	Knoblauchzehe
3	Tomaten
1	frische Chilischote
1 TL	frischer Ingwer
1 TL	Kurkuma
1 TL	Kreuzkümmel
2 TL	Curry
	Salz, Pfeffer
200 ml	Kokosmilch
100 ml	Sahne
3 EL	Joghurt
	frische Petersilie (oder Koriander)

Zubereitungszeit: 30-35 Min.

Zubereitung:

- Linsen in einem Kochtopf mit einem Liter Salzwasser bei mittlerer Hitze leicht bissfest kochen..
- Schalotten, Knoblauch, Ingwer, Chilischote schälen und fein würfeln.
- Tomaten waschen, ebenfalls fein würfeln.
- In einem Wok oder großem Topf Butterschmalz erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer darin anschwitzen. Dann die Tomatenwürfel hinzufügen.
- Chili, Kreuzkümmel, Kurkuma und Curry dazugeben und mit anschwitzen.
- Kokosmilch und Sahne angießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und 10 bis 15 Minuten köcheln lassen.
- Joghurt und gehackte Petersilie als Topping daraufgeben und servieren.

Tipp:

Dazu kann man Reis oder Fladenbrot reichen.