



Linsencurry

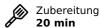


It's a match!

It's a match! Das Curry Goa verleiht jedem asiatischen Gericht eine besondere Würze!







Zubereitung

- 1 Die Linsen nach Packungsanweisung gar (bissfest) kochen.
- Zwiebel, Ingwer, Chili und Knoblauch schälen, klein hacken und in Butter ca. 3 Minuten anschwitzen. Dabei die 3 TL Curry Goa Gewürzmischung unterrühren.
- Linsen abtropfen lassen und unterheben. Gemüsebrühe,
 Tomatenmark sowie die passierten Tomaten dazu geben und
 unter Rühren etwas einkochen lassen.
 Getrocknete Bockshornkleesamen in ein wenig Wasser
 einweichen.
- Jetzt die Sahne, die in Achtel geschnittenen Cocktailtomaten und die Bockshornkleesamen dazugeben. Anschließend noch ein paar Minuten köcheln lassen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Koriandergrüngarnieren.

Zutaten

250 g rote Linsen

100 ml Gemüsebrühe

1 EL Butter

1 rote Zwiebel

1 getrocknete Chilischote

2 EL Tomatenmark

150 ml Tomaten, passiert

10 Cocktailtomaten

50 g Sahne

2 Knoblauchzehen

1 Stück Ingwer (daumengroß)

1 EL getrocknete Bockshornkleesamen

3 TL Currypulver Goa

Salz und Pfeffer

frischer Koriander

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 28.04.2026.