

Rote Linsen Curry

Zutaten für 4 Portionen:

- 220 g rote Linsen
- 600 ml [Gemüsebrühe](#)
- 400 ml [Kokosmilch](#)
- 400 g Tomaten in Stücken
- 1 Zwiebel (kleine)
- 3 TL Currypulver



nach Belieben:

- Kreuzkümmel

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 30 Minuten

Rote Linsen Curry in 3 Schritten selber kochen:

1. Schneide die Zwiebel in sehr kleine Würfel und brate sie in etwas Ghee oder Kokosöl an (alternativ geht auch normales Olivenöl). Wer mag, gibt einige Knoblauch und Ingwer Würfel dazu.
2. Gib das Currypulver darauf und röste es für einen Moment mit an. Gieße die Gemüsebrühe und die Kokosmilch an. Gib außerdem die Linsen und die Tomatenstückchen in den Topf.
3. Bringe die Linsen zum Kochen und lasse sie für etwa 20 Minuten vor sich hin köcheln. Rühre dabei regelmäßig um. Schmecke deinen rote Linsen Topf nach deinem Belieben mit Kreuzkümmel und Salz ab.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

