



Rote Linsen-Curry mit Süßkartoffeln

Zutaten für ca. 4 Personen:

- 600 g Süßkartoffeln
- 1 1/2 Paprikaschoten, rot
- 250 g Linsen, rot
- je 2 Zwiebeln und Knoblauchzehen
- 2 EL Tomatenmark
- 600 ml Kokosmilch
- 300 ml Gemüsebrühe
- 1 EL Olivenöl
- je 2 TL Currypulver, Kurkuma
- 1 TL Garam Masala
- 1 TL Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Süßkartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Paprikaschote und Zwiebeln klein schneiden, Knoblauch schälen.

Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln glasig anschwitzen. Den Knoblauch durch die Presse in den Topf drücken, kurz mitbraten und dann Süßkartoffeln und Paprika in den Topf geben.

Tomatenmark und Gewürze dazugeben, kurz mitbraten und anschließend die Linsen hinzufügen. Alles mit Kokosmilch und Gemüsebrühe aufgießen und ca. 25 Minuten köcheln lassen.

Das Curry schmeckt am nächsten Tag meist noch besser und lässt sich auch gut einfrieren.

Guten Appetit!