Rezept

Spaghetti mit Currylinsen

Ein Rezept von Spaghetti mit Currylinsen, am 12.10.2024

Zutaten

1	Möhre
1 EL	Rapsöl
200 ml	Gemüsebrühe
250 g	Spaghetti
	Pfeffer aus der Mühle
1	Zwiebel
1 EL	Currypulver
100 g	rote Linsen
	Salz
2 EL	Schnittlauchröllchen

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 646 kcal

Zubereitung

1. Die Möhre und die Zwie bel schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen, die Möhren- und Zwiebelwürfel darin unter Rühren an braten. Mit dem Currypulver bestäuben und mit der Brühe ablöschen. Die Linsen hinzufügen, alles aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 6 Min. garen.

2. Die Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. In ein Sieb abgießen, gut abtropfen lassen und in eine Schüssel geben.

3. Die Currylinsen zu den Nudeln geben, alles mischen und in tiefen Tellern anrichten. Mit den Schnittlauchröllchen bestreuen.