

## Rezept

# Gewürzkartoffeln mit Linsen

Ein Rezept von Gewürzkartoffeln mit Linsen, am 30.06.2026

## Zutaten

<b>1 kg</b> festkochende Kartoffeln	Salz
<b>1</b> große Gemüsezwiebel	<b>20</b> Ingwer
<b>3 EL</b> Butterschmalz	<b>2 TL</b> Garam Masala (ind. Gewürzmischung)
<b>1/2-1 TL</b> Chiliflocken	<b>400 g</b> rote Linsen
<b>800 g</b> Tomaten	<b>2 EL</b> gehackte Minze
<b>1 TL</b> Fenchelsamen	<b>1 TL</b> Korianderkörner
<b>1 TL</b> Kurkumapulver	Minzeblätter zum Garnieren (nach Belieben)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 525 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. In Salzwasser in ca. 5 Min. bissfest kochen, abgießen und abtropfen lassen. Zwiebel und Ingwer schälen und fein würfeln. In einem Topf 1 EL Butterschmalz zerlassen und beides darin andünsten. Garam Masala und Chiliflocken hinzufügen und kurz mitdünsten. Die Linsen und 1 ¼ l Wasser unterrühren und alles zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 15 Min. köcheln lassen, dabei ab und zu umrühren.
2. Inzwischen die Tomaten kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen, kalt abschrecken, häuten, vierteln, entkernen und würfeln. Mit der Minze mischen. Fenchel und Koriander im Mörser grob zerdrücken, Kurkuma untermischen.
3. Das restliche Butterschmalz in einer großen Pfanne zerlassen und die Kartoffelwürfel darin bei starker Hitze unter Rütteln goldbraun braten. Mit der Gewürzmischung bestreuen und kurz weiterbraten. Die Kartoffeln und das Linsengemüse mit Salz abschmecken und mit den Tomatenwürfeln anrichten. Nach Belieben mit Minze garnieren.