

Rezept

Kartoffel-Curry-Eintopf

Ein Rezept von Kartoffel-Curry-Eintopf, am 20.04.2024

Zutaten

600 g festkochende Kartoffeln	1 Gemüsezwiebel
2 EL Öl	1 EL Currypulver
500 ml Gemüsebrühe	100 g kleine grünbraune Linsen (Puy-Linsen)
250 g Aprikosen	1-2 EL gemischte TK-Kräuter
Salz	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 EL Kokosnuss-Chips	2 Scheiben Vollkornbrot (ca. 100 g)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 670 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und in mundgerechte Würfel schneiden. Die Gemüsezwiebel schälen und klein würfeln.

2. Das Öl in einem Topf leicht erhitzen, die Zwiebeln darin glasig werden lassen. Das Currypulver darüberstreuen und unter Rühren anschwitzen. Mit der Gemüsebrühe ablöschen.

3. Kartoffeln und die Puy-Linsen einrühren, aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 20 Min. köcheln lassen.

4. Die Aprikosen waschen und vierteln, dabei entsteinen. Aprikosenstücke unter den Eintopf rühren, die Kräuter ebenfalls untermischen. Den Eintopf mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Servieren die Kokosnuss-Chips darüberstreuen und das Vollkornbrot dazu genießen.