

## Rezept

# Rote Linsen mit Aprikosen und Mandeln

Ein Rezept von Rote Linsen mit Aprikosen und Mandeln, am 28.11.2023

## Zutaten

<b>1</b> kleine Zwiebel	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>1 TL</b> Rapsöl	<b>1 EL</b> Currypulver
<b>150 g</b> rote Linsen	½ l Gemüsebrühe
<b>6</b> getrocknete Aprikosen	½ Bund Petersilie
Salz, Pfeffer	<b>2 EL</b> gehackte Mandeln
<b>2 EL</b> saure Sahne	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 365 kcal

## Zubereitung

1. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und klein würfeln. Das Rapsöl mittelstark in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch darin hellbraun braten. Currypulver darüberstreuen und 1 Min. mitbraten. Die Linsen unterrühren und die Gemüsebrühe angießen. Linsen zugedeckt 10 Min. sanft kochen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Aprikosen klein würfeln. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken.
3. Die Linsen mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Aprikosen, die Petersilie und die Mandeln unterrühren und kurz erwärmen.
4. Die Linsen auf zwei tiefe Teller verteilen und auf jede Portion 1 EL saure Sahne geben.