Rezept

Rotes Linsencurry

Ein Rezept von Rotes Linsencurry, am 25.05.2025

Zutaten

2	mittelgroße Zwiebeln
1 Stück	frischer Ingwer (ca. 30 g)
1 Stange	Zitronengras
1 TL	rote Currypaste (Asienladen)
400 g	rote Linsen
1 Dose	ungesüßte Kokosmilch (400 ml)
2	Knoblauchzehen
2	frische rote Chilischoten
2 EL	neutrales Pflanzenöl
	je 1/2 TL Kreuzkümmel-, Koriander- und Kurkumapulver
300 ml	Gemüsebrühe (Instant)
1 EL	frisch gehackter Koriander

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln, den Knoblauch und den Ingwer schälen und fein würfeln. Die Chilis längs aufschlitzen, entkernen, waschen und klein würfeln. Die äußeren harten Blätter vom Zitronengras entfernen und den unteren Teil in feine Ringe schneiden.

---

2. Das Öl im Wok erhitzen, die Zwiebeln, den Knoblauch, den Ingwer, die Chilis und das Zitronengras darin glasig dünsten. Die Currypaste und die gemahlenen Gewürze unterrühren. Die Linsen dazugeben. Die Brühe und die Kokosmilch angießen. Die Linsen zugedeckt ca. 8 Min. garen. Mit dem Koriander bestreut servieren.