

Frühkartoffel-Curry mit roten Linsen und Tomaten Raffiniert!

La Mise en Place:

1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 3 Zweiglein Thymian, 300 g Frühkartoffeln, 200 g Tomaten, 1 Frühlingszwiebel, ½ Bund Basilikum, Butter, 1 TL Curry, ½ TL Cayenne, Muskat, ½ TL Paprika, ½ TL Kreuzkümmel, Pfeffermühle, 1 EL Senfkörner, 3 dl Bouillon, 1,5 dl Kokosmilch, 100 g rote Linsen

Die Vorbereitung:

Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. Die Thymianblättchen vom Zweiglein zupfen. Kartoffeln und Tomaten würfeln. Das schöne Grün der Frühlingszwiebel in feine Ringlein schneiden und das Basilikum zerpfeifen.

Die Zubereitung am Herd:

In einem Topf Butter schmelzen und Zwiebel und Knoblauch darin anbraten. Curry, Cayenne, Muskat, Paprika, Kreuzkümmel, Pfeffer, Thymianblättchen und Senfkörner mitrösten. Sobald es wunderbar duftet, die Kartoffelwürfel dazu setzen. Mit Bouillon und Kokosmilch löschen. Nach fünf Minuten Tomatenwürfel und Linsen zufügen und bei mittlerer Hitze 15 Minuten köcheln, bis die Sose schön sämig ist.

Die Vollendung:

Zum Servieren das Zwiebelgrün und Basilikum darüber streuen. Ein Wunder-Curry!

