

Linsencurry

Personen	4/6
Gesamtzeit	59 Min.
Zubereitungszeit	10 Min.
Garzeit	49 Min.
Zubehör	Ultrablade-Universalmesser Misch-/Rühraufsatz
Programme	Garen



Zutaten

3 rote Zwiebeln, halbiert
2 Knoblauchzehen, halbiert
2 EL Olivenöl
2 EL Currypulver
1 EL gemahlener Ingwer
1 EL gemahlener Koriander
500 g Linsen
500 ml Wasser
450ml Kokosmilch
Salz
Pfeffer

Anleitung

1 Das Ultrablade-Universalmesser einsetzen. Die Zwiebeln und die Knoblauchzehen in den Behälter geben. Stufe 11 / 10 Sekunden zerkleinern.

2 Das Messer durch den Misch-/Rühraufsatz ersetzen. Das Olivenöl und die Gewürze in den Behälter geben. Das Garprogramm P1 einstellen, ändern Sie die Zeit auf 4 Minuten.

3 Die Linsen, das Wasser und die Kokosmilch hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Garprogramm P2 starten.

Tipp

Wenn Sie das Curry schärfer und würziger mögen, nehmen Sie besser 1 TL gelbe oder rote Currypaste. Garnieren Sie das Curry mit frischem Koriander. Dazu passt Reis als Beilage.