



# LINSEN-COCOS-CURRY

## Zutaten für 6 Personen

400 g rote Linsen  
2 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
2 Chili  
1 Stück Ingwer ca. 3 cm  
2 Dosen gehackte Tomaten (800 g)  
300 ml passierte Tomaten  
2 Dosen Kokosmilch (800 mg)

2 TL Kokosöl  
2 TL Kreuzkümmel  
Evtl. Chiliflocken  
1 TL Kurkuma  
Salz, Pfeffer  
2 Stiele Koriander  
400 g Natur-Joghurt  
Saft von 3 ausgepresste Limetten

## So geht's:

1) Zwiebeln, Knoblauch, Chili ganz fein würfeln und in einer großen, hohen Pfanne oder einem Bräter, im heißen Öl kurz anschwitzen. Kurkuma dazu und anrösten.  
2) Die gewaschenen Linsen und Tomaten dazu geben. Ebenso die Kokosmilch. Alles gut verrühren und mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Chiliflocken abschmecken. Ca. 30 Minuten köcheln lassen und zwischendurch umrühren und etwas Wasser dazu geben.

3) Korianderblättchen von den Stielen zupfen und separat dazu reichen.  
Joghurt glattrühren und im Schälchen dazu stellen  
Limettensaft im Kännchen auf den Tisch stellen.

Dazu passen Basmati-Reis oder Naan-Brot.

