

Linsencurryrezept für 1 Person als Beilage

(schmeckt auch klasse als Hauptgericht im Sommer mit einer Salatbeilage)

Zutaten:

- 50 g Linsen in Salzwasser gar kochen oder im Dampftopf für 7 Minuten dämpfen, Kochwasser abgießen, Linsen mit kaltem Wasser abspülen.
- ¼ Zwiebel mit etwas Butter goldgelb anschwitzen
- ¼ bis ½ Knoblauchzehe dazugeben mit
- 50 g Sahne und
- 30 g Creme fraiche oder Sauerrahm aufkochen mit Salz Pfeffer
- relativ viel Curry und Paprika
- Prise Zucker abschmecken, die fertigen Linsen dazu, aufkochen,
- ¼ Apfel in kleine Scheiben begeben, mit gehackten Korianderblätter oder wahlweise mit gehackter Petersilie abrunden.