

VEGETARISCH...

Kartoffel-Curry mit Linsen

2 Stangen Porree
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 rot Chilischote
800g Kartoffeln
2EL Öl, 1-2EL Curry
2EL Tomatenmark
1-2EL Gemüsebrühe
150g rote Linse
2 Tomaten
½ Bund glatte Petersilie, Salz und Pfeffer

1. Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden, Zwiebeln und Knoblauch schälen und hacken. Chilischoten längs aufschneiden, entkernen, waschen und in Ringe schneiden.
2. Kartoffeln schälen, waschen und würfeln.
3. Zwiebeln, Knoblauch und Chili und Porree im heißen Öl andünsten. Curry darüber stäuben, anschwitzen. Tomatenmark kurz mit anschwitzen. ¼ l Wasser, Kartoffeln und Brühe einrühren und aufkochen. Zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln.
4. Linsen abspülen und zur Suppe geben, weitere 10 Minuten garen.
5. Tomaten waschen, entkernen, und würfeln. Petersilie waschen und in Streifen schneiden. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken.
6. Mit Tomaten und Petersilie garnieren und sofort servieren.

GUTEN APPETIT WÜNSCHT DIE HOFKISTE!!