

# Karotten-Curry mit roten Linsen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Eigenständiges, vegetarisches Gericht oder als Beilage zu kurz gebratenem Schweinefleisch, Lamm oder Geflügelbrüstchen

## Zutaten

- 4 Frühlingszwiebeln, geputzt, gewaschen in Ringen
- 1 kleine rote Chilischote, entkernt, in dünnen Streifen
- 2 Bund junge Karotten, geputzt, gewaschen in etwas dickeren Scheiben
- 100 g rote Linsen, gewaschen
- 1 großes Bund Petersilie, gehackt
- 400 ml Karottensaft
- 200 ml Gemüsefond
- 1 El Butter
- 1 Tl Zitronensaft
- 1 Tl Currypulver, Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Frühlingszwiebeln mit den Chilistreifen in der Butter anschwitzen und die Karotten und die Linsen dazu geben.

### Schritt2

Currypulver, Salz, Pfeffer darüber geben, kurz mit andünsten.

### Schritt3

Mit dem Karottensaft und der Gemüse aufgießen, abgedeckt bei kleiner Hitze 15 min. köcheln lassen, "bissfest" halten.

## **Schritt4**

Mit etwas Zitronensaft nachschmecken und reichlich frischer Petersilie unterschwenken, junge Pellkartoffeln dazu reichen.

**Rezeptart:** Gemüsegerichte **Tags:** rote Linsen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/karotten-curry-mit-roten-linsen/>