

Linsen-Kichererbsen-Curry von Kiwi

Mengen für 10 Personen

1.25 kg Rüebli	
2.5 Stück Zwiebeln	
2.5 Stück Knoblauchzehen	Rüebli schälen, längs halbieren, in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, beides fein hacken.
2.5 EL Öl	
2.5 g Curry	TL
2.5 g Kurkuma	TL
1.0 g Salz	Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel und Knoblauch ca. 3 Min. andämpfen. Rüebli mit dem Curry und Kurkuma kurz mitdämpfen, salzen.
1.0 kg Kichererbsen	
500 g rote Linsen	
1.0 kg gehackte Tomaten	
1.0 Liter Wasser	Kichererbsen abspülen, abtropfen, mit den Linsen, Pelati und Wasser begeben, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt unter gelegentlichem Rühren ca. 20 Min. köcheln.
375 g Crème fraiche	auf dem Eintopf verteilen