

# Linsencurry Fooby von Tamara Bill

Mengen für 10 Personen

Kokosöl in einer Pfanne erhitzen, Kreuzkümmel und Kardamom rösten, bis sie duften. Garam Masala, Koriander, Kurkuma, Ingwer, Knoblauch und Zwiebel begeben, ca. 3 Min. andämpfen. Tomatenpüree, Lorbeer, Rüeblli und Kartoffeln begeben, kurz mitdämpfen. Linsen und Tomaten begeben, Zitronensaft und Wasser dazugießen. Aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 20 Min. köcheln. Spinat begeben, ca. 5 Min. fertigköcheln. Kokosmilch darunterühren, salzen.

Quelle: Fooby <https://fooby.ch/de/rezepte/17604/linsen-curry?menge=10>

3.0 EL Öl	
3.0 TL Kreuzkümmel	gemahlen
30 g Garam Masala	gemahlen
20 g Koriander	Samen, gemahlen
3.0 TL Kurkuma	
5.0 Stück Knoblauchzehen	fein gehackt
25 g Ingwer	fein gerieben
250 g Zwiebel	fein gehackt
30 g Tomatenpüree	
5.0 Stück Lorbeerblatt	
5.0 Stück Rüeblli	in Würfeli
500 g Kartoffeln festkochend	in Würfeln
500 g rote Linsen	
750 g gehackte Tomaten	
1.0 Stück Zitronen	nur der Saft
1.5 Liter Wasser	
250 g Spinat	
2.5 dl Kokosmilch	
4.0 TL Salz	