Die Rezeptidee der Woche: *Woche 43 / 2011*

Der Hofladen

Kürbis - Linsen - Curry

Zutaten für ca. 4 Personen:

60g	**Frischer Ingwer**
2	**Knoblauchzehen**
1 kleiner	**Hokkaido Kürbis**
250g	**Rote Linsen**
2 EL	**Olivenöl**
etwas	**Meersalz & Chilipulver**
2 TL	**Voll– Rohrzucker**
3-4 TL	**Currypulver, süss**
800ml	**Gemüsebrühe**
1	**Zitrone**
100g	**Creme fraiche**

Zubereitung:

Fein ausgewogenes Linsen-Curry, frisch und mild, mit scharfen Akzenten

Ingwer und Knoblauch schälen und beides fein würfeln. Den Kürbis halbieren, entkernen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Die Linsen waschen.

Das Öl in der Pfanne erhitzen, den Ingwer darin 2 Minuten braten, dann den Knoblauch zugeben und kurz mitbraten. Den Kürbis dazugeben und unter Rühren etwas anbraten, salzen.

Mit Zucker bestreuen und weiterrühren, bis der Zucker gelöst ist. Mit 2 TL Currypulver bestäuben, gut mischen und mit der Gemüsebrühe ablöschen.

Die Linsen zugeben, aufkochen und bei geschlossenem Topf ca. 20 Minuten garen.

Zitronenschale abreiben und 2–3 TL Zitronensaft auspressen.

Das Gericht mit Salz, Currypulver, Zitronensaft und der Hälfte der Zitronenschale abschmecken.

Auf das Curry einzelne Kleckse Créme fraîche geben, mit der restlichen Zitronenschale bestreuen.