

Linsencurry mit Ziegenkäse

für 2-3 Personen

Zutaten

2 TL Öl, 1 Stange Lauch, 1-2 cm Ingwerwurzel, 1 Knoblauchzehe, 2 TL Currypulver, 400 g grüne Linsen, 800 ml Gemüsebrühe, 450 g stückige Tomaten, 100 g Ziegenfrischkäse von der Rolle, 1 TL Honig, bunter Pfeffer, Garam Masala, Salz, Pfeffer, 1 EL Zitronensaft



Zubereitung

1. Lauch in Ringe schneiden
2. Ingwer schälen, Ingwer und Knoblauch in feine Würfel schneiden
3. alles im Öl ca. 3 Minuten anschwitzen.
4. Currypulver dazugeben und kurz mit anschwitzen.
5. Linsen und Brühe dazugeben, zum Kochen bringen und ca. 25 Minuten köcheln lassen, bis die Linsen gar sind, aber nicht zerfallen.
6. Kurz vor Ende der Garzeit die Tomaten dazugeben.
7. Honig mit etwas buntem Pfeffer verrühren
8. Ziegenkäse in ca. 1 cm dicke Taler schneiden und diese mit der Honigmischung bestreichen.
9. Den Käse in der Pfanne aufwärmen
10. Zum Schluss das Linsengemüse mit Garam Masala, Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
11. Die Ziegenkäsetaler zum Linsengemüse servieren.

Zeitbedarf

45 Minuten

dazu paßt

Weißbrot