

# Indisches Linsencurry

♥♥♥♥♥

Von frauTrina

**Zutaten** Für 4 Portionen**Zeit** Arbeitszeit: 30 Min.

250 g rote Linsen

1 Bund Lauchzwiebeln

3 Knoblauchzehen

3 rote Chilischoten

1 rote Paprika

2 El Butterschmalz oder Ghee (geklärte Butter)

1 Tl Garam Masala

1 Tl Kurkuma

1 Tl Kreuzkümmel (gemahlen)

200 g Joghurt

1 Prise Salz

Pfeffer, schwarz, frisch gemahlen

**Schwierigkeit**[Einfach](#)

## Zubereitung

1. Die Linsen waschen und verlesen. In 1/2 Liter Wasser aufkochen, salzen und pfeffern. Zugedeckt nicht zu weich kochen (ca. 10 Minuten).
2. Lauchzwiebeln abbrausen, putzen und in feine, schräge Ringe schneiden. Knoblauch abziehen und klein würfeln. Die Chilischoten entkernen, abbrausen und in hauchdünne Streifen schneiden. Die Paprika putzen, abbrausen, halbieren und in feine Streifen schneiden.
3. Ghee (oder Butterschmalz) in einem Wok oder einer hochwandigen Pfanne erhitzen. Lauchzwiebeln, Paprika, Knoblauch und Chili unterrühren, 2 Minuten braten. Dann Garam Masala, Kurkuma und Kreuzkümmel einstreuen, kurz anschwitzen und die Linsen samt Flüssigkeit hinzugeben. Alles verrühren und kurz erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Vom Herd nehmen, den Joghurt darüber geben und heiß servieren.