OBSTBAU WINKLER

Kürbis-Linsen-Curry

35 min 4 Personen

Zutaten

- 1 Hokkaidokürbis (klein)
- 150 g rote Linsen (Wers knackig mag, gerne auch die braunen)
- 150 ml Gemüsebrühe
- 250 g Tomatensoße
- 150 ml Kokosmilch
- 1EL Currygewürz
- 1 TL paprika edelweiß
- Pfeffer&Salz
- 1 TL-Spitze Zimt

zum Servieren:

- Joghurt
- Petersilie
- frisches Naan

Zubereitung

1. Kürbis entkernen, in kleine Stücke schneiden und in eine große Auflaufform geben
2. Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Linsen waschen und mit allen anderen Zutaten ebenfalls in Auflaufform geben (Falls ihr braune Linsen verwendet, am besten etwas vorkochen – die brauchen länger).
4. Alle Zutaten vermengen und den Auflauf für 20-30 Minuten backen.
5. Nochmal abschmecken und etwas mit frischer Petersilie und Joghurt verzieren.
6. Das Curry zusammen mit Naan-brot, Reis, Kartoffeln oder pur genießen.

guten Appetit!

nice to know

- **Tipp**: Das Naan-brot selbst machen: Der Teig ist ganz einfach aus Mehl, Salz, Backpulver und Joghurt gemacht und die Zubereitung findet ihr im Internet.
- Wer es scharf mag, kann etwas Ingwer ganz klein schneiden und in die Auflaufform geben.

Wir freuen uns über euer Feedback, eure nachgemachten Gerichte oder eigene Kreationen aus unseren Produkten. Schickt uns gerne eure Bilder

obstbauwinkler
hofladen@obstbau-winkler.de