

## Rüebli-Linsen-Curry

### Zutaten

2	EL	HOLL-Rapsöl
2	Stk.	Knoblauchzehen
2	Stk.	Zwiebeln
1	EL	Ingwer
1	EL	Curry
1	EL	Garam Masala
½	EL	Kreuzkümmel
400	g	Rüebli
200	g	Lauch
4	dl	Bouillon
200	g	rote Linsen
1	Stk.	Dose gehackte Tomaten (ca. 400 g)
		Zitronensaft
wenig		Salz und Pfeffer



### Zubereitung

- Öl in der Pfanne erhitzen. Knoblauch, Zwiebeln und Ingwer hacken und zusammen mit den Gewürzen leicht andünsten.
- Rüebli rüsten und in Würfel schneiden. Lauch waschen, halbieren und in feine Streifen schneiden, dazugeben, mitdünsten.
- Mit der Bouillon ablöschen.
- Linsen und Tomaten dazugeben und zugedeckt auf niedriger Stufe ca. 30 Min. köcheln lassen.
- Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer und je nach Schärfewunsch mit etwas Chili-Pulver abschmecken.

### Tipp

Dazu passt: Fladenbrot oder Reis und Naturjogurt