Roter-Linsen-Eintopf

Description

Zubereitung:

- 400 Gramm rote Linsen
- 350ml passierte Tomaten
- 1 Dose Kokosmilch
- 250ml Wasser
- 1 Zucchini
- 2 Karotten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Gewürze nach Belieben (bei mir: Gemüsebrühenpaste, Salz, Pfeffer, Kurkuma, Curry, Koriandersamensaat, Ingwer)

Gemüse mit dem Küchenhobel auf Stufe 1 in feine Scheiben direkt in den Ofenmeister hobeln. Knoblauch pressen und zugeben. Restliche Zutaten hinzugeben und für 40-45 Minuten bei 200 Grad Ober-Unterhitze in den Backofen geben. Die Linsen sollten bissfest gegart sein. Ihr könnt das Curry einfach so essen oder noch Reis dazu servieren.