

## Linsengericht nach Don Vito Mascarpone oder Dhai-Curry mit Äpfeln Für sechs Personen

500 g rote Linsen (Dhal-Linsen) Wir haben welche aus Castelluccio verwendet (jederzeit einen Ausflug wert)  
2 rote Zwiebeln  
800 ml Kokosmilch  
2 Stangen Porree  
2 Äpfel (Boskoop)  
1 Zitrone (Saft)  
1 rote Chilischote  
4 TL Madras-Curry  
2 TL Kurkuma  
Pflanzenöl  
Salz und Pfeffer

Porree, waschen, putzen und in feine Ringe schneiden.

Chilischoten, waschen, putzen, entkernen und fein hacken.

Zwiebeln, schälen und hacken. In Öl glasig andünsten und die Linsen zugeben. Unter Rühren kurz andünsten, bis die Linsen mit Öl überzogen sind. Mit der Hälfte der Kokosmilch ablöschen. (falls Sie weniger bissfest sein sollen, vorgaren oder die Garzeit verlängern)

Curry und Kurkuma sowie mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gut verrühren und langsam aufkochen lassen. Dabei die restliche Kokosmilch einrühren. Zugedeckt zehn Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.

...die Äpfel schälen, entkernen und würfeln. Mit dem Zitronensaft beträufeln.

Nach zehn Minuten Garzeit...(der Linsen) den Porree und den gehackten Chili unterheben. Weitere fünf Minuten auf kleiner Flamme köcheln.

Die Äpfel mit dem Zitronensaft unterziehen. Nochmal fünf Minuten auf kleiner Flamme. Fertig.

Anstelle von Äpfeln passen auch Ananas/Banane

