

Rote-Linsen-Curry und Brot mit Feta-Füllung

Für zwei Personen

Für das Curry:

| | | |
|-------------------|------------------------|----------------------|
| 200 g rote Linsen | 4 mittelgroße Karotten | 1 Zwiebel |
| 2 Knoblauchzehen | 100 g Tomatenmark | 1 TL rote Currypaste |
| 500 ml Gemüsefond | 3 Zweige Petersilie | Öl |
| Salz | | |

Für den Teig:

| | | |
|------------------|-------------------------------|------------------|
| 200 g Dinkelmehl | $\frac{1}{2}$ Pck. Backpulver | 1 EL Pizzagewürz |
| 2 EL Olivenöl | $\frac{1}{2}$ EL Salz | |

Für die Brot-Füllung:

| | | |
|---------------|--------------------------|-----------------------------|
| 150 g Feta | 6 Stück eingel. Peperoni | 1 EL geräuch. Paprikapulver |
| 1 EL Olivenöl | | |

Für das Curry:

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Karotten schälen und fein würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Öl im Topf erhitzen. Karotten, Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Currypaste und Tomatenmark dazugeben und mit anschwitzen. Mit der Hälfte vom Fond aufgießen, die Linsen dazugeben und alles köcheln lassen. Den restlichen Fond nach und nach aufgießen.

Mit Salz abschmecken. Petersilie fein hacken und zum Schluss über das Curry geben.

Für den Teig:

Mehl mit Salz, Pizzagewürz, Backpulver und Olivenöl mischen. Mit 150 ml Wasser zu einem Teig kneten und ca. 1 cm dick ausrollen.

Für die Brot-Füllung:

Feta in Scheiben schneiden und auf den ausgerollten Teig legen. Mit Paprikapulver bestreuen und mit Olivenöl beträufeln.

Peperoni um den Feta legen, den Teig zuklappen, an den Rändern festdrücken und zu kleinen Broten formen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 20 min. knusprig backen und das Brot aufschneiden.

Kurt Kolf am 12. April 2023