

# Linsen-Curry mit Naan-Brot

## Für 4 Personen

### Für das Naan-Brot:

10 g frische Hefe (1/4 Würfel)	150 ml Wasser, handwarm	400 g Weizenmehl (405)
3 EL Naturjoghurt	1 TL Salz	1 EL Zucker

### Für das Curry:

1 Pastinake	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
400 g Kartoffeln, festk.	1 EL Pflanzenöl	1 TL rote Currypaste
1 TL Kurkuma, gemahlen	200 g rote Linsen	400 ml Kokosmilch (Dose)
5 g frischer Ingwer	1 Chilischote	1 Zimtstange
1 Bio-Limette	Salz	

### Für den Minz-Joghurt:

4 Stängel frische Minze	200 g Naturjoghurt	Salz
Pfeffer		

Für das Naan-Brot die Hefe zunächst in 150 ml handwarmem Wasser auflösen. Mehl, Joghurt, Salz und Zucker in eine Schüssel geben, das Hefewasser angießen und alles zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig ca. 20 Minuten zugedeckt gehen lassen. Anschließend kleine Kugeln daraus formen. Diese erneut 10 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Pastinake waschen, schälen und auf einer Reibe grob raspeln.

Die Zwiebel, den Knoblauch schälen und fein schneiden.

Die Kartoffeln waschen, schälen und in etwa 5 mm große Würfel schneiden.

In einem Topf das Pflanzenöl erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Knoblauch, Kartoffeln und Pastinakenraspel zugeben, Currypaste unterrühren und mit Kurkuma würzen.

Die Linsen dazugeben, mit der Kokosmilch ablöschen.

Den Ingwer schälen, fein hacken und ebenfalls unterrühren.

Die Chilischote waschen, der Länge nach aufschneiden, das Kerngehäuse entfernen. Chili fein würfeln und zum Curry geben.

Die Zimtstange einlegen und alles ca. 15 Minuten köcheln lassen. Noch kein Salz zugeben.

Den gegangenen Teig zu kleinen Kugeln formen und diese erneut ca. 10 Minuten gehen lassen.

Für den Joghurt die Minze abbrausen, trockenschütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Minze mit dem Joghurt verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Teigkugeln zu flachen Fladen ausrollen. Eine beschichtete Pfanne ohne Fett erhitzen und die Teigfladen darin von beiden Seiten goldbraun backen.

Die Limette heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen.

Sobald die Linsen gar sind, das Curry mit Salz würzen, die Zimtstange entfernen, etwas Limettenschale sowie Limettensaft hinzufügen und abschmecken.

Das Curry auf Teller geben, die Fladenbrote anlegen und den Minz-Joghurt dazu servieren.

Zora Klipp am 15. Februar 2022