

Linsencurry mit Ei (ca. 4 Portionen)

3 EL Pflanzenöl
1 große Zwiebel, gehackt
2 Knoblauchzehen, gehackt
2,5 cm-Stück Ingwer, gehackt
1 Chilischote
1 TL gem. Koriander
1 TL gem. Kreuzkümmel
1 TL Curry
160 g rote Linsen (Weltladen)
500 ml Gemüsebrühe, Salz
250 g gehackte Tomaten (Dose)
1 D. Kokosmilch (Weltladen)
6-8 Eier
nach Geschmack frisch gehackter Koriander oder Petersilie

Die Zwiebeln bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Knoblauch, Ingwer, Chili und Gewürze zugeben und unter Rühren 1 Minute mitbraten. Linsen, Brühe und Tomaten dazugeben und alles aufkochen. Die Hitze reduzieren und 20-30 Min. köcheln bis die Linsen gar sind.

Gelegentlich umrühren.

Zwischenzeitlich die Eier 8-10 Minuten kochen.

Die Kokosmilch in die Linsenmischung einrühren, mit Salz abschmecken und mit dem Pürierstab pürieren. Die Eier schälen und der Länge nach halbieren oder vierteln. Die Soße noch einmal erhitzen und mit den Kräutern bestreuen. Die Eier auf der Soße auf Tellern anrichten, dazu Basmatireis.