Currylinsen mit Erdnüssen und Speck

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Garzeit	45 Min.
Portionen	4
Gerät	Combair-Steam SE ab 2015

Zubereitung

100 g Speckwürfel

Speckwürfel ohne Fett in einer beschichteten Pfanne anbraten.

150 g Puy-Linsen

1 Bund Frühlingszwiebeln

1 EL Currypaste, gelb

1 EL Erdnussbutter

200 ml Wasser

1 TL Salz

Wasser, Erdnussbutter und Currypaste mischen und in die Porzellanform geben. Frühlingszwiebeln in feine Streifen schneiden und zusammen mit den restlichen Zutaten zu den Linsen geben. Angebratenen Speck dazugeben. Porzellanform auf den Gitterrost in den Garraum stellen. Dämpfen.

Dämpfen 100 °C während 45 Min.

½ Zitrone

Salz

Pfeffer

4 Petersilienstängel

Zitrone waschen, Schale abreiben und den Saft auspressen. Gedämpfte Linsen mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zitronenschale und -saft abschmecken. Petersilie hacken und beifügen.

Tipps

Das Gericht kann auch kalt zu einem Salat serviert werden.

Zubehör

Porzellanform ⅓ GN, Höhe 65 mm

Gitterrost

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	11.12.2019