# Linsencurry mit gebackenem Kürbis

für sechs Portionen

## Zutaten für die Gewürzbutter

- 125 g Butter
- 1 Schalotte, fein gewürfelt
- 3 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 cm frischer Ingwer, in feinen Scheiben
- 1 TL Kurkuma
- 1 TL gemahlener Kardamom
- 1 Zimtstange
- ½ TL gemahlene Nelken
- ½ TL gemahlener Kreuzkümmel
- optional: ½ TL gemahlener Bockshornklee
- optional: 1 getrocknete Chilischote oder ½ TL Berbere (scharfe Gewürzmischung)
- optional: ½ TL Koriandersaat
- optional: 1 Lorbeerblatt

### Zubereitung

Die Butter bei niedriger Hitze langsam zerlassen, bis sie golden ist. Dann Zwiebel, Knoblauch, Ingwer und alle Gewürze direkt in die flüssige Butter geben und alles etwa zehn Minuten sanft simmern lassen. Die Gewürze sollen ihr Aroma abgeben, ohne zu bräunen. Die Gewürzbutter verleiht Gemüse und Fleisch das gewisse Etwas.

## Zutaten für gebackenen Kürbis

- 1 Butternut Kürbis (oder Hokkaido)
- Gewürzbutter (Zubereitung siehe oben)
- Salz

### Zubereitung

Kürbis entkernen und in gleichmäßige Spalten schneiden. Anschließend in einer heißen Grillpfanne kurz von beiden Seiten grillen. Danach auf ein Backblech legen (mit Backpapier ausgelegt) und mit der Gewürzbutter bestreichen. Leicht salzen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Umluft etwa zehn bis 15 Minuten backen, bis er weich ist und Röstaromen entwickelt hat.

## Zutaten für das Linsencurry

- 200 g rote Linsen
- 2 Zwiebeln, sehr fein gewürfelt
- 2 EL Gewürzbutter (Zubereitung siehe oben)
- 2 EL Berbere-Gewürzmischung
- 2 EL Tomatenmark
- 2–3 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 Stück Ingwer, ca. 2 cm, fein gerieben
- 400 ml Gemüsefond/Brühe
- 200 ml Möhrensaft
- Salz
- ½ TL Kardamom oder Zimt

**Zubereitung**

Butter erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Berbere kurz anschwitzen. Das Tomatenmark und die gewaschenen Linsen kurz mitrösten. Mit Gemüsefond und Möhrensaft aufgießen und sanft köcheln, bis die Linsen weich zerfallen und alles eine cremige Konsistenz bekommt. Abschließend mit Salz und Kardamom oder Zimt abschmecken.

## Zutaten für den Honig-Joghurt

- 200 g Joghurt, 10 %
- 1 EL Honig
- Zitronensaft und Abrieb nach Geschmack
- Salz
- Wer mag, kann etwas Knoblauch hineinreiben
- Glatte Petersilie

**Zubereitung**

Joghurt glattrühren. Mit Zitrone, Honig und Salz abschmecken, sodass eine frische, leicht säuerliche Creme entsteht.

Zum Servieren das Linsencurry mit den gebackenen Kürbisspalten, etwas klein geschnittener Petersilie und einem Löffel Honig-Joghurt anrichten. Mit ein paar Grünkohl-Chips dekorieren (optional).

**Grünkohl-Chips**

Einige Grünkohlblätter in kleine Stücke zerzupfen, in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie kleine braune Stellen bekommen, etwas ÖL und Salz darüber geben, einmal schwenken, fertig.

*Rezept: Julia Komp / Hier und Heute*