

# Süsskartoffel Curry von Sofie Keller

Mengen für 26 Personen

Quelle: [https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB\\_BBZI231015\\_0008A-40-de?ps=10](https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBZI231015_0008A-40-de?ps=10)

Tags: Glutenfrei, Vegetarisch

Gewürze: Pfeffer, Salz

5.2 kg Süsskartoffeln	
13 Stück Zwiebeln	rote Zwiebeln
1.3 dl Olivenöl	(5 cl = 5 EL)
130 g Curry	(10 g = 1 EL)
7.8 TL Salz	
2.6 g Pfeffer	wenig Pfeffer
5.2 Liter Wasser	
780 g rote Linsen	
325 g Pinienkerne	
1.95 kg Joghurt	griechisches Joghurt
52 g Koriander	

Süsskartoffeln und Zwiebeln schälen, Süsskartoffeln in ca. 2 cm grosse Würfel, Zwiebel in Streifen schneiden. Öl in einer weiten Pfanne warm werden lassen. Zwiebeln und Süsskartoffeln ca. 5 Min. andämpfen. Curry kurz mitdämpfen, würzen.

Wasser dazugiessen, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 10 Min. köcheln. Linsen daruntermischen, offen ca. 8 Min. fertig köcheln, würzen.

Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne rösten. Die Hälfte des Joghurts unter das Curry mischen, anrichten. Restliches Joghurt darauf verteilen.

Bei Belieben: Korianderblättchen abzupfen, mit den Pinienkernen darüberstreuen.