

Hauptgericht Nicky Sitaram Sabnis:

Linsenbratlinge auf Kürbismus

(für 2 Personen)

Zutaten:

150 g Berglinsen

1 Messerspitze Asafoetida

750 g lauwarmes Wasser

400 ml Wasser

2 EL Maismehl

Je ½ TL Sitaram Masala, Chilipulver, Amchur

5 frische Salbeiblätter, fein gehackt

1 EL Ghee

Salz

Für die Kürbissauce:

½ Hokkaido-Kürbis, gewaschen gewürfelt

¼ TL Kurkuma

100 ml Kürbismilch

Salz

2 kleine Zweige frischer Thymian:

Zubereitung:

Die Linsen zusammen mit dem Asafoetida im lauwarmen Wasser einige Stunden einweichen. Das Einweichwasser abgießen.

Die Linsen mit den 400 ml frischem Wasser in einen Topf geben und bissfest garen.

Die restlichen Zutaten daruntermischen und abschmecken. Falls nötig, noch etwas Wasser oder Maismehl einarbeiten, bis die Masse eine mittelfeste Konsistenz hat.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Mit einem befeuchteten Esslöffel aus der Linsenmasse Nocken abstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und flach drücken. Im Ofen etwa 10 Minuten backen. Warm halten.

Für die Sauce den Kürbis mit wenig Wasser gar kochen. Mit dem Stabmixer pürieren, Kurkuma und Kokosmilch daruntermischen und abschmecken.

Die Sauce in eine Schüssel umfüllen, die Linsenbratlinge darauf verteilen und mit Thymianblättchen garnieren.

Wir wünschen guten Appetit!