Rote Linsen mit Aprikosen und Mandeln

Zutaten für 2 Portionen

- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Rapsöl
- 1 EL Currypulver
- 150 g rote Linsen
- ½ l Gemüsebrühe
- 6 getrocknete Aprikosen
- ½ Bund Petersilie
- Salz, Pfeffer
- 2 EL gehackte Mandeln
- 2 EL saure Sahne

Zubereitung

1. Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und klein würfeln.
   Rapsöl mittelstark in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch darin hellbraun braten.
   Currypulver darüberstreuen und 1 Min. mitbraten.
   Linsen unterrühren und die Gemüsebrühe angießen.
   Linsen zugedeckt 10 Min. sanft kochen lassen.

2. In der Zwischenzeit die Aprikosen klein würfeln.
   Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken.

3. Linsen mit Salz und Pfeffer abschmecken.
   Aprikosen, die Petersilie und die Mandeln unterrühren und kurz erwärmen.

4. Linsen auf zwei tiefe Teller verteilen und auf jede Portion 1 EL saure Sahne geben.