



Kartoffeln mit roten Linsen und Riesengarnelen: Schnelle Asia-Pfanne

Meine Rote-Linsen-Kartoffel-Pfanne mit gebratenen Riesengarnelen ist das perfekte, unkomplizierte Feierabend-Gericht. Die Kombination aus cremigen Linsen und herzhaften Kartoffeln überzeugt einfach immer. Mein Profi-Tipp für das gewisse Extra: Eine Prise fein gehackte Salzzitrone hebt das Gericht auf ein völlig neues Level – probier es unbedingt aus!

Kochutensilien

- Topf (für die Kartoffeln)
- Pfanne

Zutaten

- 200 g Rote Linsen
- 4-5 Kartoffeln (festkochend bis vorwiegend festkochend)
- 400 g Riesengarnelen
- 1 Dose Kokosmilch
- 1 Peperoni (nach Geschmack mehr)
- 2 cm Ingwer, frisch
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Kurkuma
- 2 TL Rote Currypaste
- 1 getrocknete Limette (alternativ: 2-3 Limettenblätter)
- *Upgrade-Tipp*: 1 kleines Stück Salzzitrone (ganz fein gehackt – ein absoluter Gamechanger!)
- Salz & Pfeffer
- Pul Biber (Chili-Flocken)
- 300 ml Wasser (plus etwas mehr zum Anpassen)
- 3 Stängel frischer Koriander
- Öl zum Anbraten



Zubereitung

1. **Vorbereitung:** Schäle die Kartoffeln und schneide sie in gleichmäßige, ca. 1–2 cm große Würfel. Wasche die Roten Linsen in einem Sieb unter kaltem Wasser, bis es klar bleibt, und lass sie gut abtropfen. Ingwer, Knoblauch und Peperoni schneidest du ganz fein.
2. **Anschwitzen:** Erhitze etwas Öl in einem Topf. Gib Knoblauch, Ingwer und die Kartoffelwürfel hinein und schwitze alles kurz an, bis es herrlich duftet.
3. **Köcheln:** Lösche das Ganze mit Wasser und Kokosmilch ab. Gib nun die Roten Linsen und die rote Currypaste hinzu. Lass alles bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten sanft köcheln. *Profitipp:* Gib jetzt die getrocknete Limette (oder die Limettenblätter) und – falls du es ganz exklusiv magst – das fein gehackte Stück Salzzitrone dazu.
4. **Abschmecken:** Wenn die Kartoffeln weich sind und die Konsistenz schön dickflüssig, kannst du bei Bedarf noch einen Schluck Wasser nachgießen. Schmecke die Pfanne nun mit Salz, Pfeffer, Kurkuma und Pul Biber ab.
5. **Das Finale:** Brate die Riesengarnelen in einer separaten Pfanne mit etwas Öl und einer weiteren Knoblauchzehe scharf an, bis sie schön rosa und gar sind.
6. **Anrichten:** Verteile die Linsen-Kartoffel-Pfanne auf Teller, setze die Garnelen obenauf und bestreue das Gericht großzügig mit dem gehackten Koriander.

Guten Appetit!