

## Kürbis- Linsenbällchen auf Spinat

### Zutaten (für 2 Portionen):

Für die Kürbis-Linsenbällchen:

-  1 Scheibe Hokkaido-Kürbis, ca. 200 g, geraspelt
-  150 g rote Linsen
-  300 ml Gemüsebrühe
-  1 EL Currypulver
-  ½ TL Schwarzer Pfeffer
-  Salz

Für den Curry-Spinat:

-  2 EL Ghee
-  1 rote Zwiebel, fein gewürfelt
-  1 Knoblauchzehe, gehackt
-  1 TL Ingwer, gerieben
-  1 EL Currypulver
-  Meersalz
-  100 ml Kokosmilch
-  500 g frischer Spinat, gehackt
-  Olivenöl oder Ghee zum Anbraten

### Zubereitung:

Den geraspelten Kürbis mit den Linsen in der Gemüsebrühe 15 Minuten kochen, bis Kürbis und Linsen weich sind. Dabei häufig rühren, damit nichts anbrennt. Mit Currypulver, Pfeffer und Salz abschmecken und abkühlen lassen. Für den Curry-Spinat das Ghee in einem Topf erhitzen und Zwiebelwürfel und Knoblauch braten, bis sie etwas Farbe angenommen haben. Ingwer und Currypulver hinzufügen und kurz mitrösten. Die Kokosmilch und den Spinat hinzufügen und kochen, bis der Spinat eingefallen ist. Warmstellen. Aus der Kürbis-Linsen-Masse Bällchen formen und in einer breiten Pfanne in reichlich Olivenöl oder Ghee von allen Seiten anbraten, bis sie eine goldene Kruste bekommen. Den Curry-Spinat auf Tellern anrichten und die Kürbis-Linsen-Bällchen darauf verteilen.