

## LINSEN-KÜRBIS MIT KASTANIEN

1 EL	Rapsöl oder Haselnussöl	in Pfanne geben
1	Zwiebel	
1	Lauchstängel	fein schneiden, andämpfen
1 cm	Ingwerwurzel	fein schneiden
1 KL	Curry	
200 g	rote Linsen	Ingwerwurzel, Curry und Linsen beugeben 3 Minuten mitdämpfen
500 g	Kürbis, Knirps oder Butternut	in Würfel schneiden
200 g	Kastanien, tiefgekühlt	beugeben
1 Liter	Gemüsebouillon	ablöschen zugedeckt 15 – 20 Minuten kochen lassen, bis der Kürbis, die Kastanien und Linsen gar sind
	Salz und Pfeffer	würzen, dann anrichten
1 EL	glattblättrige Petersilie	schneiden
1 EL	Majoran	fein gehackt beides darüber streuen
	Kürbiskerne	nach Belieben zum Garnieren darüber streuen