Ägyptisches Koshari von Nouri Zeroual

Mengen für 10 Personen

Quelle: https://www.gutekueche.at/aegyptisches-koshari-rezept-41354

800 g Langkornreis	
300 g Hörnli	
200 g Linsen	1. Dose
1.0 g Kichererbsen	1 Dose
2.0 g Zwiebel	2 Stück
2.0 Stück Knoblauchzehen	
1.0 g Tomatenpuree	2 EL
2.0 g geschälte Tomaten	2 Dosen
1.0 ml Zitronensaft	
10 g Röstzwiebeln	Topping

Zuerst den Reis nach Grundrezept zubereiten. Die Hörnchen und die Fadennudeln separat in einem Topf in Salzwasser al dente kochen.
Die Linsen und die Kichererbsen mit klarem Wasser abspülen und mit etwas Wasser leicht erwärmen.
Für die Tomaten-Essig-Soße zuerst zwei Zwiebeln und Knoblauch schälen und hacken. Die Zwiebelstücke in heißem Öl glasig anschwitzen. Passierte Tomaten, Tomatenmark und gehackten Knoblauch zufügen. Mit Essig und Zitronensaft ablöschen und mit Kreuzkümmel, Koriander, Chili und Kardamom würzen.
Die dritte Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Die Ringe in Öl goldbraun und knusprig frittieren – sie sind das knusprige Topping. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
Nun alles auf einem Teller anrichten, die Tomaten-Essig-Soße und die Zwiebelringe darüber geben und heiß servieren.