

Dal

von David Imwinkelried

Mengen für 10 Personen

500 g Zwiebel	
2.0 Stück Knoblauchzehen	
500 g Broccoli	
2.0 Stück Pepperoni	
600 g Tomatensauce Napoli	eigentlich Passsata
500 g rote Linsen	
75 g Rote Currypaste	
6.0 dl Kokosmilch	
1.0 dl Öl	
100 g Limetten	
20 g Koriander	

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Das restliche Gemüse ebenfalls schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln und den Knoblauch andünsten. Wenn dies glasig ist, die Linsen zugeben und ebenfalls andünsten. Dann die Currypaste zugeben und mitbraten. Das restliche Gemüse beifügen.

Wenn alles angebraten ist, die Kokosmilch und Passata beigeben, bei Bedarf Bouillon ergänzen, falls es mehr Flüssigkeit benötigt.

Das Dal köcheln lassen, bis die Linsen und das Gemüse al dente ist. Mit Gewürzen abschmecken.