

Dal

von David Imwinkelried

Mengen für 25 Personen

1.25 kg Zwiebel	
5.0 Stück Knoblauchzehen	
1.25 kg Broccoli	
5.0 Stück Pepperoni	
1.5 kg Tomatensauce Napoli	eigentlich Passsata
1.25 kg rote Linsen	
188 g Rote Currypaste	
1.5 Liter Kokosmilch	
2.5 dl Öl	
250 g Limetten	
50 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.