



# Dal mit roten Linsen

von Livio Aemmer

Mengen für 40 Personen

Quelle: <https://fooby.ch/de/rezepte/15671/dal-mit-roten-linsen?startAuto1=0>

Gewürze: Kurkuma, Kreuzkümel, Curry scharf, Salz

6.0 EL Öl	
400 g Zwiebel	fein gehackt
28 Stück Knoblauchzehen	gepresst
4.0 kg rote Linsen	
4.0 Liter Kokosmilch	1kg
10 Liter Wasser	
600 g Ingwer	fein gerieben

Öl in einer grossen Pfanne erwärmen, Zwiebel ca. 3 Min. andämpfen. Knoblauch und Ingwer beigeben, 1 Min. mitdämpfen. Curry, Kurkuma und Kreuzkümmel beigeben, 1-2 Min. fertigdämpfen. Linsen, Kokosmilch und Wasser beigeben, aufkochen, salzen, ca. 15 Min. köcheln, bis die Linsen weich sind. Dabei hie und da umrühren.