

Indisches rotes Linsen Dal mit Reis und Naan von

Julian Oester

Mengen für 10 Personen

Rotes dal:

<https://biancazapatka.com/de/rotes-linsen-dal/#recipe>

Naan:

https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/SM2020_DIVE_09/naan-brot-indisches-fladenbrot/

Gewürze: Kurkuma, Kreuzkümel, Paprika, Curry mild

| | |
|------------------------------|-------------------------|
| 500 g Zwiebel | |
| 10 Stück Knoblauchzehen | |
| 50 g Ingwer | |
| 2.0 Liter Bouillon (flüssig) | |
| 750 g rote Linsen | |
| 7 dl Kokosmilch | |
| 625 g gehackte Tomaten | |
| 50 g Limetten | |
| 200 g Crème fraiche | |
| 600 g Basmatireis | |
| 600 g Mehl | |
| 30 g Hefe | |
| 2.25 dl Milch | |
| 110 g Rahmquark | Yoghurt Griechische Art |
| 20 g Butter | |