

Linsen Daal von Angelo Birrer

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Koriander, Kreuzkümel, Kurkuma

200 g grüne Linsen	(schwarz?)
200 g gelbe Linsen	
500 g Kartoffeln	1 cm grosse Würfel
500 g rote Linsen	
5 dl Kokosmilch	
1.5 Liter Bouillon (flüssig)	Alles in einen Topf geben und zum kochen bringen. Bei geringer Hitze 15-20 min zugedeckt köcheln lassen.
10 g Garam Masala	Garam Masala und restliche Gewürze hinzufügen.
400 g gehackte Tomaten	
300 g Spinat	Spinat und Tomaten einrühren und 6-8 Minuten köcheln lassen bis Linsen gar sind.
6.0 Stück Knoblauchzehen	
100 g Ingwer	
400 g Zwiebel	
50 g Chilischoten	

Garam Masala