

# Linsen Daal von Angelo Birrer

Mengen für 20 Personen

Gewürze: Koriander, Kurkuma, Kreuzkümel

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

Garam Masala