



# Linsen Daal mit Naan gekauft von Sofie Keller

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Kurkuma, Pfeffer, Chillipulver, Salz, Kreuzkümel, Paprika

750 g Linsen	Linsen waschen.
5 cl Öl	In eine beschichtete Pfanne geben. Gewürze (ausser Salz & Pfeffer) begeben, heiss werden lassen.
7.5 g Garam Masala	Begeben. Linsen begeben.
2.0 Stück Lorbeerblatt	Begeben.
1.25 Liter Wasser	Menge evt. an Linsensorte anpassen. Hinzugiessen und umrühren. Bei mittlerer Hitze für ca. 20 min garen lassen. Mit Salz abschmecken.
1.25 kg Gemüse nach Wahl	In kleine Stücke schneiden. In einer separaten Pfanne mit Wasser zugedeckt weichkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
10 Stück Brötchen	Naan Brot gekauft