

Linsen Daal mit Reis

von Norina Braun

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Kreuzkümel, Koriander, Kurkuma

1.0 kg Basmatireis	Reis Kochen.
600 g rote Linsen	
5 dl Kokosmilch	
1.5 Liter Bouillon (flüssig)	Kartoffeln schälen und klein schneiden. 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