

Linsendaal

von Lea Beutter

Mengen für 25 Personen

Gewürze: Koriander, Pfeffer, Salz, Kurkuma, Kreuzkümel

5.0 Stück Zwiebeln	
12.5 Stück Knoblauchzehen	
1.5 kg rote Linsen	
1.88 Liter Wasser	
1.63 kg Spinat	Blattspinat
7.5 ml Olivenöl	TL
2.5 kg Weismehl	Für Fladenbrot
10 TL Salz	
10 TL Kreuzkümmel	
1.25 Liter Wasser	Mehr, Salz und Kreuzkümmel vermischen und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Fläche mit Mehl bestäuben und etwa handgrosse dünne Fladen auswallen. In einer Bratpfanne ohne Fett auf mittleren Hitze backen.
2000 kg Joghurt	Vegane Option: Soja-Joghurt
6.25 Stück Gurken	
5.0 Stück Knoblauchzehen	gepresst
5.0 ml Olivenöl	EL
3.75 dl Zitronensaft	EL, Gurke fein raffern und mit den restlichen Zutaten mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
500 g Tahina	Coop, ds mitem grüne Techu
3.75 Stück Zitronen	Mit Salz und Wasser so lange vermischen bis es cremig isch.