



Linsendal (rote Linsen) von Muriel Häberli

Mengen für 10 Personen

Quelle: alnatura.de

2.5 kg Zwiebel	schälen und fein würfeln
625 g rote Linsen	Linsen in ein feines Sieb geben, mit kaltem Wasser gründlich abwaschen und abtropfen lassen.
5.0 EL Öl	z.B. Kokusöl
2.5 kg Kreuzkümmel	gemahlen
7.5 g Currypaste	ein paar EL
	Öl erwärmen, Zwiebeln darin anschwitzen, Kreuzkümmel und Curry dazugeben und 1 min mit anrösten
5.0 dl Kokosmilch	
1.0 kg gehackte Tomaten	
1.0 Liter Wasser	mit Kokosmilch, Tomatenstücke und Wasser ablöschen. Linsen zugeben, ca. 15 min köckeln lassen. Salzen.