Linsendal (Rote Linsen) von sarahschmid26@...

Mengen für 23 Personen

Quelle: biancazapatka

Gewürze: Pfeffer, Kreuzkümel, Salz, Basilikum, Koriander, Curry mild, Kurkuma

2.3 dl Öl	Kokosöl
575 g Zwiebel	
115 g Ingwer	
13.8 Stück Knoblauchzehen	
46 g Garam Masala	
5.75 TL Kreuzkümmel	als Samen
4.6 TL Kurkuma	
46 g Koriander	
1.61 kg Linsen	Rote Linsen
4.6 Liter Bouillon (flüssig)	
1.15 kg geschälte Tomaten	
1.5 Liter Hafermilch	
92 g Zucker	
4.6 cl Zitronensaft	
2.3 kg Kürbis	
1.15 kg Pastinaken	
690 g Spinat	

Zwiebeln im ÖL anbraten
Knoblauch und Ingwer beigeben und kurz mitbraten
Gewürze beigeben
Linsen und Gemüsebrühe beigeben und aufkochen
15 min. kochen lassen
Tomaten und Kosmilch beigeben und weitere 10 min. kochen lassen.
Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken