Linsendal (Rote Linsen) von Emil Javor

Mengen für 10 Personen

Quelle: biancazapatka

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

1.0 dl Öl	Kokosöl
250 g Zwiebel	
50 g Ingwer	
6.0 Stück Knoblauchzehen	
20 g Garam Masala	
2.5 TL Kreuzkümmel	als Samen
2.0 TL Kurkuma	
20 g Koriander	
700 g Linsen	Rote Linsen
2.0 Liter Bouillon (flüssig)	
700 g gehackte Tomaten	
6.5 dl Kokosmilch	
40 g Zucker	
2 cl Zitronensaft	

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