

Linsen Dal

Für 12 Personen

Zutaten:

- 1 kg Rote Linsen (geschält)
- 4 große Zwiebeln
- 9 Tomaten
- 2 Packungen passierte Tomaten
- 5 Handvoll Spinat
- 4 Knoblauchzehen
- 2 TL Ingwerpulver
- 2 TL Kreuzkümmel
- 2 TL Garam Masala
- 2 TL Kurkumapulver
- 2 TL Chilipulver
- 4 große Baguette
- 2 TL Salz
- Butter
- 2 Liter Wasser

Arbeitsschritte:

1. Zwiebeln, Knoblauchzehen und Tomaten würfeln. Eine gewürfelte Knoblauchzehe beiseitestellen.
2. Butter in einem Topf zerlassen, Zwiebel und Kreuzkümmel hinzugeben und ein paar Minuten anbraten.
3. Kurkumapulver, Chilipulver, Salz und 3 gewürfelte Knoblauchzehen hinzugeben und ein paar Minuten anbraten.
4. Tomatenwürfel und passierte Tomaten hinzugeben und für 5 Minuten köcheln lassen.
5. Linsen hinzugeben und kurz anbraten.
6. 2 Liter Wasser hinzugeben und 25 Minuten köcheln lassen. Nach 20 Minuten den Spinat hinzugeben.

7. Garam Masala hinzugeben.
8. In einer kleinen Pfanne 2 EL Butter zerlassen, restliche Knoblauchzehe und 2 EL Chilipulver hinzugeben. Alles verrühren und kurz anbraten.
9. Den Inhalt der Pfanne schnell in das Dal geben und unterrühren. Weitere 15 Minuten köcheln lassen.
10. Baguettes im Ofen erwärmen, in geeignete Stücke schneiden und zum Dal servieren.