



Orientalischer Linseneintopf

Zutaten:

Mise en place:

60 g Lankornreis
230 g Linsen
1,25 L Gemüsebrühe

Reis, Linsen und die Gemüsebrühe in einen Topf geben und 20 Minuten garen lassen.

1 Stange Lauch (in Scheiben schneiden)
4 Stk Knoblauchzehen (gepresst)
400 g gewürfelte Tomaten
1 Paprika grün (Streifen schneiden)
10 Stk Babymaiskolben (grobe Stücke schneiden)
Salz
Pfeffer
1 TL Kreuzkümmel
1 TL Chilipulver
1 TL Garam Masala

Alle Zutaten dazugeben, Hitze reduzieren, kurz garen bis die Linsen und das Gemüse gar sind.

1 Zweig Basilikum (klein schneiden)

Linseneintopf anrichten und mit Basilikum garnieren.

Viel Spaß beim Nachkochen!