

# Indisches Linsen Dal



## Zutaten

1 große Zwiebel, in Stücken  
2 Knoblauchzehen  
1 Stück Ingwer, 3x3cm  
20 g Olivenöl  
250 g Linsen, gelb/rot  
400 g Kokosmilch  
500 g Wasser  
1 geh. TL Suppenwürze  
1 geh. TL Salz  
1 EL Garam Masala  
1 EL Kurkuma  
Rosinen, eine Hand voll  
Zitronenschalenabrieb  
frische Petersilie

**In der Reihe zur indischen Küche bereiten wir das Indische Linsen Dal zu, das perfekt zum Indischen Naan kombiniert werden kann ...**

## Zubereitung

Zwiebel, Knoblauchzehen, Ingwer und Olivenöl in den Mixtopf geben und 5 Sek./ Stufe 5 zerkleinern.

Linsen, Kokosmilch, Wasser, Suppenwürze, Salz, Garam Masala, Kurkuma und Rosinen der Reihe nach dazu geben. 30 Min. / 90 Grad / Linkslauf / Stufe 1 kochen.

Die Linsen müssen zerfallen sein und die Masse darf breiähnlich aussehen!

Mit Zitronenschalenabrieb und frischer Petersilie abschmecken und zusammen mit dem Indischen Naan servieren...

