

Linsen-Dal

von Tanja Mueller (tanja@antiSpe.de)

- 300g braune oder rote Linsen
- 1 Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 2 frische Pepperoni
- 3 daumengroße Stücke Ingwer
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 1/2 TL Koriander
- 1 EL Margarine
- 1 TL Salz
- 1-2 EL Kokosflocken
- 1 EL Zitronensaft

- Linsen im Topf mit Wasser bedecken, weiteres Wasser dazu geben, so daß es mindestens daumenbreit darüber steht.
- Kochen bis sie gar sind, dabei gegebenenfalls Wasser nachgießen, Hitze reduzieren.
- Zwiebeln und Knoblauch schälen, kleinschneiden und zu den heißen Linsen geben.
- Pepperoni kleinschneiden und zugeben.
- Ingwer reiben, mit Kreuzkümmel und Koriander zur Linsenmasse geben, alles ca. 10 Minuten ziehen lassen.
- Margarine, Salz, Kokosflocken und Zitronensaft unterrühren, evt. mit noch etwas Salz abschmecken.

Paßt zu: Reis und Hirse