



Linsen Dhal

Sri Lankan Style

PORTIONEN: 4

VORBEREITUNG: 10 MIN

KOCHZEIT: 25 MIN

ZUTATEN

500 g gelbe/rote Linsen
400 ml Kokosmilch
2 TL Salz
1 geh. TL Kurkuma
2 geh. TL Currypulver
1 Zwiebel
5 Zehen Knoblauch
1 grüne Chilli
15 Curryblätter

ZUBEREITUNG

1. Die Linsen gründlich waschen und die Zwiebeln, Knoblauch und Chilli klein schneiden.
2. Linsen, Kurkuma, Currypulver, Curryblätter, Chillis, Chillipulver, Zwiebeln und Knoblauch in einen Topf geben und mit Wasser auffüllen, sodass sie nicht ganz bedeckt sind.
3. Ca. 15 Min auf mittlerer Stufe köcheln lassen (regelm. umrühren), bis das Wasser von den Linsen aufgesogen wurde.
4. Salz und Kokosmilch zu den Linsen geben und nochmal abschmecken.

TIPP

Du kannst noch Blattspinat hineingeben, Reis dazu servieren oder es in der Kombination mit weiteren Currys essen.