



## Linsen Dal by Mätu



### Zutaten

- 2 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Koriander, Kreuzkümmel, Garam Masala
- 300g rote Linsen
- 1 Dose gehackte geschälte Tomaten à 400 g
- 5 dl Bouillon
- 5 dl Kokosmilch

Zwiebel hacken. Öl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Mit Gewürzen bestäuben. Linsen dazugeben und kurz weiterdünsten. Tomaten, Bouillon und Kokosmilch dazugeben. Linsen ca. 15 Minuten weich köcheln lassen. Mit Salz abschmecken.