

Linsen in Kokosmilch

Nicht nur Indien sind Linsen in Kokosmilch ein beliebtes Gericht. Das Rezept kommt auch hierzulande bei Fans der asiatischen Küche gut an.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min



Foto: Katrin Morenz

Zutaten

230 g	Linsen (rote)
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Tomaten
1 TL	Koriander
1 TL	Kreuzkümmel
1 TL	Paprika
0.5 TL	Kurkuma
260 ml	Kokosmilch
500 ml	Wasser
1 Prise	Salz
1 Prise	Petersilie

Zubereitung

1. Für Linsen in Kokosmilch zuerst Zwiebel schälen und fein hacken. Tomaten waschen und klein würfeln. Wasser mit Kokosmilch, Linsen, Zwiebeln und Tomaten in einen Topf geben und zum Kochen bringen.
2. Mit Koriander, Kreuzkümmel, Paprikapulver und Kurkuma würzen und auf kleiner Flamme mit geschlossenem Deckel ca. 25 Minuten köcheln lassen.
3. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die Linsen mit Salz und gehackter Petersilie abschmecken, anrichten und servieren.

Tipp

Zu den Linsen in Kokosmilch schmeckt Basmatireis.