

Roter Linsensalat (marokkanisch)



Zutaten (für 4 Portionen)

300 g	Linsen, rote
1 EL	Gemüsebrühe, instant
1	Zwiebel(n)
1	Knoblauchzehe(n)
1	Chilischote(n)
2 EL	Currypaste, rote
6 EL	Joghurt
1 Bund	Koriandergrün
6 EL	Erdnüsse, geröstet und gesalzen, gehackte
1 Schuss	Essig, geschmacksneutral
1 Schuss	Öl, geschmacksneutral
	Salz und Pfeffer
n. B.	Wasser
	Öl zum Braten

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Linsen in reichlich Wasser mit Gemüsebrühe aufkochen und max. 10 Minuten kochen, bis sie bissfest sind. Achtung, sie zerfallen sehr schnell! Linsen anschließend abkühlen lassen.

Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln. Chilischote fein hacken. In einem Topf mit wenig Öl gut andünsten. Currypaste dazugeben und noch einmal unter rühren ca. 2 Minuten dünsten. Mit einem kleinen Schuss Wasser ablöschen, erneut gut aufkochen lassen. Auskühlen lassen.

Salzen und pfeffern. Einen kleinen Schuss Essig und Öl zugeben und unterrühren.

Linsen mit Currysauce, Joghurt und Erdnüssen vermischen. Koriandergrün hacken und unterheben.

Dieser Salat reicht für 4 Personen mit Brot (Fladenbrot oder Baguette) als Hauptspeise, ist aber auch sehr gut als Beilage beim Grillen geeignet.

Tipp: Er kann am Vortag zubereitet werden.