

Beluga Linsen Eintopf

400 g Beluga Linsen, eingeweicht über Nacht
2 grosse Zwiebeln, fein geschnitten
15 g Ingwer, fein geschnitten
700 g Pelati Tomaten, in Stücke geschnitten
3 EL Olivenöl
¼ TL Cayenne
½ TL Pfeffer
2 TL Steinsalz
2 TL Gemüsebouillon
½ Lt Kokosmilch
1 Lt Wasser
1 kleine Zitrone, Saft

Olivenöl in eine Pfanne geben, die Zwiebeln und den Ingwer kurz anrösten und dann die Linsen dazugeben, alles vermischen und ebenfalls anrösten, den Pfeffer, Cayenne, Steinsalz und Gemüsebouillon dazugeben, mit Wasser ablöschen und die Kokosmilch dazugeben, gut umrühren, Deckel auf die Pfanne und auf kleiner Flamme fertig garen lassen bis die Linsen weich sind. Vor dem Servieren einige Spritzer Zitronensaft dazugeben.