



Linsen mit Lauch **'Adas ma' Kurath**

Herkunft: Irak

Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Marinieren / Einlegen: 8 Stunde(n)

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

300 g grüne Linsen

300 g Lauch

5 EL Butterschmalz

1 TL Kümmel

½ TL Koriander

¼ TL Gewürznelke(n) gemahlen

1 Prise Salz

1 Bund Petersilie

1 TL Rosenpaprika

Vorbereitung

Die Linsen mit Wasser bedecken und über Nacht einweichen. Dann in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Den Lauch in Ringe schneiden.

Zubereitung

Butterfett in einem großen Topf erhitzen und die Lauchringe darin unter Rühren 5 Minuten anbraten. Gewürze und Salz hinzufügen, kurz anrösten, dann die Linsen hineingeben. Mit ¾ l Wasser bedecken, zum Kochen bringen und bei milder Hitze in ca. 45 Minuten weich kochen. Den Zitronensaft unterrühren. Petersilie fein hacken und über das fertige Gericht streuen.