

Rishta, Libanesisches Linsen - Nudel - Gericht

Kategorien: Gemüse, Nudeln, Linse, Teigware, Land

Zutaten für: 4 Portionen

200	Gramm	Rote Linsen
750	ml	Wasser
2	Essl.	Olivenoel
2		Zwiebeln; fein gehackt
2		Knoblauchzehen; fein gehackt
1	Teel.	Korianderpulver
1/2	Teel.	Kreuzkuemmelpulver
250	Gramm	Breite Vollkornnudel
		Pfeffer
1	Teel.	Meersalz
2	Essl.	Sojasauce
8		Oliven; nach Belieben
		Kaese; gerieben

REF

-- Verena Krieger
-- Erfasst von Rene Gagnaux

Anleitung:

In einem grossen Topf die Linsen im Wasser 15 Minuten weich kochen.

Inzwischen Zwiebeln, Knoblauch und Kreuzkuemmel im Olivenoel anbraten, sowie die Nudeln 'al dente' kochen.

Die gekochten Linsen mit Pfeffer, Salz und Sojasauce wuerzen und die gebratenen Zwiebeln beifuegen, zusammen einige Minuten koecheln lassen. Die abgetropften Nudeln und die Oliven sorgfaeltig darunter mischen. Wenn gewuenscht mit geriebenem Kaese servieren.