

Süßsaures Dal

Zutaten

- 150g rote Linsen
- 1 grüne Chilischote
- 3 Tomaten
- ½ TL Kurkumapulver
- 1 EL brauner Zucker
- 2 EL Ghee
- 1 TL brauner Senfkörner
- 8 Curryblätter
- 1 Limette

Zubereitung

- Die Linsen verlesen und in einem Sieb kalt abbrausen
- Mit knapp ½ Liter Wasser in einem Topf aufkochen lassen
- Chilischote hacken, Tomaten fein würfeln und beides mit Kurkumapulver zu Linsen in den Topf geben
- Einmal aufkochen lassen, dann bei schwacher Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis die Linsen weich sind
- Linsen mit Salz und Zucker würzen
- Ghee in Pfanne erhitzen und darin Senfkörner und Curryblätter unter Rühren anbraten, dann unter Linsen mischen
- Linsen offen weitere 10 Minuten kochen lassen, bis sie sich mit einem Kochlöffel leicht zerdrücken lassen
- Mit Salt, Zucker und Limettensaft würzen