

Tunesischer Linsenaufstrich



Zutaten

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Optional 1 Stk. Ingwer
1 EL Olivenöl
1 Tasse rote Linsen
2 Tassen Wasser
1 Lorbeerblatt
Saft von 1/2 Zitrone
1 EL Tomatenmark
1-2 TL Sambal Oelek
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Zwiebel, Knoblauch und eventuell 1 Stk Ingwer in den Mixtopf geben und 3 Sek. / Stufe 5 hacken.

1 EL Olivenöl dazugeben und 2 Min. auf 100° / Stufe 2 kochen, dann die Linsen, Wasser, und das Lorbeerblatt dazugeben und nochmals 15 Min. auf 100° / Stufe 2 / Linkslauf weiter kochen.

Jetzt die Lorbeerblätter entfernen und den Linkslauf ausschalten.

Saft der Zitrone, Tomatenmark, Sambal Oelek dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken und 10 Sek. / Stufe 4/6/8 pürieren.