

Rezept

Linsen mit Reis und Nudeln

Ein Rezept von Linsen mit Reis und Nudeln, am 21.03.2023

Zutaten

8 kleine getrocknete Chilischoten	je 1 TL Kreuzkümmel-, Koriander- und Pimentkörner
4 Knoblauchzehen	1 EL Zitronensaft
2 EL Weißweinessig	4 EL Olivenöl
1 große Gemüsezwiebel	8 EL Erdnussöl
230 g kleine Linsen (Berglinsen)	Salz
230 g Mittelkornreis (ersatzweise Patnareis)	100 g kurze dünne Makkaroni

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 750 kcal

Zubereitung

1. Chilis mit 75 ml kochendem Wasser übergießen, 15 Min. quellen lassen. Kreuzkümmel, Koriander und Piment zerstoßen. Knoblauch schälen und grob zerschneiden. Chilis mit Knoblauch, der Hälfte der Gewürzmischung, Zitronensaft, Essig und Olivenöl mit dem Pürierstab oder im Mixer pürieren, zur Seite stellen.
2. Zwiebel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Im Schmortopf das Öl erhitzen. Zwiebelscheiben bei mittlerer bis starker Hitze in 7-10 Min. unter Rühren braun braten. Zwiebeln aus dem Öl heben, auf Küchenpapier abtropfen lassen.
3. Linsen in das Bratöl rühren, ca. 1/2 l Wasser angießen, salzen und bei mittlerer Hitze 15 Min. zugedeckt kochen lassen. Reis einrühren, noch ca. 1/4 l Wasser dazugießen und alles weitere 10 Min. zugedeckt sanft kochen lassen.
4. Nudeln und restliche Gewürze einrühren, wenig Wasser angießen und alles weitere 10-15 Min. sanft kochen lassen, dabei gerade so viel Wasser dazugeben, dass das Gericht nicht anhängt.
5. Wenn die Nudeln gar sind, alles auf eine Platte häufen, mit gerösteten Zwiebeln bestreuen. Die scharfe Chilisauce extra dazuservieren.