



Linsen mit gerösteten Zwiebeln

Für die Linsen

3 Tassen Linsen, 1 Tasse Reis, 1 Zwiebel, 8 Tassen Wasser, 1 EL Kreuzkümmel, Salz

Die Linsen gründlich waschen.

Zwiebel Schälen und in Würfel schneiden. Die Zwiebelwürfel in Öl rösten bis sie leicht braun sind.

Zwiebel, Reis, Kreuzkümmel und Wasser kochen bis die Linsen weich sind. Wichtig! Zunächst kein Salz zugeben. Dadurch bleiben die Linsen knackiger. Erst kurz bevor die Linsen gar sind Salz zugeben.

Für die gerösteten Zwiebeln

2 – 3 Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. In Öl rösten bis sie braun werden.

Die gekochten Linsen mit Salz und Pfeffer abschmecken. Und zum Anrichten in eine Schale geben. Darauf die gerösteten Zwiebeln verteilen.