



Dal Saisonal

Zutaten

1 Zwiebel gehackt	1 ½ Bowl Bouillon
1 Lauch in Streifen	wenig Rotwein
getrocknete Tomaten	Salz und Pfeffer
Tomatenpurée	
1 Bow rote Linsen (ca. 250g)	

Zubereitung

Zwiebel, Lauch, Tomaten, ab gespülte Linsen in Olivenöl andämpfen

Mit Rotwein ablöschen und in Bouillon ca. 20 Min köcheln

Danach 15 Minuten quellen lassen. Vor dem servieren mit Rahm verfeinern.

Passt ausgezeichnet zu **Basmatireis**.

Rezept: Susanne Allemann