

## Orientalisches Linsengemüse mit getrockneten Tomaten, geröstetem Blumenkohl und Koriander

für 4 Personen

### Zubereitung:

1. Die Linsen in ein Sieb geben und unter fließendem Wasser abwaschen
2. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln
3. Chilischoten in feine Ringe schneiden
4. das Olivenöl erhitzen, Schalotten und Knoblauch hinzufügen und glasig dünsten
5. Linsen, Kreuzkümmel, Kurkuma und Chilischotenringe dazugeben und kurz mitschmoren
6. Brühe und Kokosmilch angießen und aufkochen lassen
7. bei kleiner Hitze und zwischenzeitlichem Rühren bissfest garen
8. zum Ende der Garzeit alles mit fein geschnittenen Lauchzwiebeln, Salz, Zitronensaft und Koriandergrün abstimmen
9. Den Blumenkohl putzen und in grobe Röschen schneiden.  
Diese in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und in Olivenöl goldbraun anbraten.  
Mit Salz und Pfeffer abstimmen.
10. Das Linsengemüse mit Blumenkohl und den getrockneten Tomaten im tiefen Tellern anrichten

### Zutaten:

- 250 g Rote Linsen
- 1 Stk. Blumenkohl (ca.1Kg)
- 200 g halbtrocknete Tomaten
- 3 Stk. Schalotten
- 3 Stk. Knoblauchzehen
- 2 Stk. grüne Chilischoten
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Kurkuma
- 500 ml Gemüsebrühe
- 300 ml Kokosmilch
- 1 Stk. Lauchzwiebel
- Koriandergrün, Salz, Pfeffer

