Rotes Linsen-Dal

Zutaten	**(für 4 Personen)**
1 kleines Stück	Ingwer
2 Stück	Knoblauchzehen
2 EL	Rapsöl
250 g	Rote Linsen
1 TL	Kreuzkümmel, gemahlen
2 TL	Currypulver
400 ml	Gemüsebrühe
200 g	Tomaten, passiert
½ Bund	Koriander oder Petersilie
2-3 TL	Zitronensaft

Zubereitung:

1. Ingwer und Knoblauch schälen und fein hacken. In einem Topf mit heißem Öl etwa 1 Minute anschwitzen. Dann die Linsen sowie Kreuzkümmel und Currypulver hinzufügen und kurz mitrösten.
2. Die Gemüsebrühe dazu gießen, die passierten Tomaten einrühren und alles bei mittlerer Hitze zugedeckt etwa 10-12 Minuten köcheln lassen, bis die Linsen weich sind und die Flüssigkeit größtenteils aufgenommen wurde.
3. Währenddessen den Koriander oder Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken.
4. Das Dal mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen, den Koriander oder die Petersilie unterheben und servieren.

Guten Appetit!