Linsen-Meerrettich-Paste
Ma'dschun 'Adas wa Fidschl Harr

Herkunft: Ägypten
Kategorie: Beilagen, Würzmittel

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 25 Minuten

Zutaten für 400 g
300 g Linsen
2 Zwiebel(n)
2 EL Butterschmalz
1 Bund Petersilie
1 EL Meerrettich
½ Zitrone(n) ausgepresst
1 Prise Pfeffer schwarz, frisch gemahlen
1 Prise Salz

Vorbereitung
Vom Meerrettich 1 EL mit einer Reibe abreiben. Die Zwiebeln fein hacken. Die Petersilie waschen, abtupfen und fein hacken.

Zubereitung
Die Linsen verlesen, in einen Topf mit Wasser geben und sehr weichkochen. Zu einer Paste zerdrücken. Die geklärte Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Die Petersilie dazugeben und kurz andünsten. Die Linsen und Zwiebeln mit den anderen Zutaten zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten. Mit frischem Fladenbrot servieren.

© 2024 coquina.de