



## **Linsen mit Knoblauch und Minze eads bialthawm walnaenae**

Herkunft: Tunesien

Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Zubereitungszeit: 25 Minuten

### **Zutaten für 4 Portionen**

250 g grüne Linsen

500 ml Wasser

1 Prise Meersalz

3 Zehen(n) Knoblauch

½ TL Cayennepfeffer

¼ TL Muskatnuss

5 Blätter Minze gehackt

1 EL Sahne

Zum Garnieren

1 Zitrone(n)

### **Vorbereitung**

Die Linsen in ein Sieb geben und unter fließend Wasser gründlich abspülen. Etwas abtropfen lassen, dann mit dem Wasser und Meersalz aufkochen. Zugedeckt bei Mittlerer Hitze etwa 20 Minuten garen, dann die Kochstelle ausschalten. Die Zitrone in Spalten schneiden.

### **Zubereitung**

Die Knoblauchzehen durch die Presse auf die Linsen drücken. Das Chilipulver, den Muskat und die Minzeblätter unterrühren. Die Linsen auf der noch warmen Herdplatte weitere 7 bis 10 Minuten zugedeckt quellen lassen. Dann die saure Sahne unterheben, die Linsen in eine Schale füllen und mit Zitronenspalten garnieren.