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

Die Linsen-Meerrettich-Paste, auch Ma'dschun 'Adas wa Fidschl Harr, ist ein ägyprisches Rezept für eine Dippsauce oder Beilage. Sie zeichnet sich durch ihren kräftigen und würzigen Geschmack aus, der durch die Kombination von Linsen, Meerrettich und verschiedenen Gewürzen entsteht.Der Geschmack der Paste ist herzhaft und leicht scharf, mit einer erdigen Note von den Linsen und einer intensiven Schärfe vom Meerrettich. Gewürze wie Kreuzkümmel und Koriander verleihen der Paste eine aromatische Tiefe, während frische Kräuter wie Petersilie oft als Garnitur verwendet werden, um eine zusätzliche Frische zu bieten. Insgesamt ist die Linsen-Meerrettich-Paste ein kräftiges und würziges Gericht, das sich gut als Beilage oder Brotaufstrich eignet.

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.

© 2026 coquina.de