

GRÜNE LINSEN, REIS UND ZWIEBELN

Zutaten - 4 Personen

- 200g grüne Linsen, ab gespült
- 4 EL Olivenöl
- 5 kleine Zwiebeln, in Ringe geschnitten
- 2 TL [Salz](#)
- 1/2 TL [gemahlener Kreuzkümmel](#)
- 1/2 TL [Baharat](#)
- 1/2 TL [Pfeffer](#)

Die Linsen in einem Topf mit Wasser bedecken und bei mittlerer Hitze aufkochen. Die Hitze reduzieren und zugedeckt 20 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren in 10-15 Minuten karamellisieren lassen. Den Reis und das Salz zu den Linsen geben und zugedeckt weitere 10-15 Minuten köcheln lassen, bis der Reis und die Linsen gar sind und die Flüssigkeit aufgenommen ist. Kreuzkümmel, Baharat, Pfeffer und Zwiebeln unterrühren und warm servieren.

La Cucina

