



## Dal Saisonal

### Zutaten

1 Zwiebel gehackt

1 Lauch in Streifen

getrocknete Tomaten

Tomatenpurée

1 Bow **rote Linsen** (ca. 250g)

1 ½ Bowl Bouillon

wenig Rotwein

Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Zwiebel, Lauch, Tomaten, abgespülte Linsen in Olivenöl andämpfen

Mit Rotwein ablöschen und in Bouillon ca. 20 Min köcheln

Danach 15 Minuten quellen lassen. Vor dem servieren mit Rahm verfeinern.

Passt ausgezeichnet zu **Basmatireis**.

Rezept: Susanne Allemann