

Zutaten

- 100 g braune Tellerlinsen
- 250 ml Gemüsebrühe
- 1 Schalotte fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, zu einer Knoblauchpaste verarbeitet
- 1 Bund Koriander
- 3 EL Granatapfelsirup

Beilage, Hauptgang

Linsen mit Granatapfelsirup

Entdecken Sie unser köstliches Linsenrezept mit Granatapfelsirup. Jetzt nachkochen und orientalische Aromen erleben! | Kochateliers

So wird’s gemacht:

1. Salz, Pfeffer, Olivenöl, 1 Lorbeerblatt, 1 Granatapfel
2. Zuerst die Kerne aus dem halbierten Granatapfel klopfen. Schalotten in Olivenöl angehen lassen, dann die Linsen und das Lorbeerblatt hinzugeben. Die Linsen in der Gemüsebrühe kochen, bis diese weich sind und die Flüssigkeit verkocht ist. Die Linsen auskühlen lassen. Die Knoblauchpaste in Olivenöl anrösten, dann zusammen mit dem grob gehackten Koriander zu den Linsen geben. Nun mit dem Granatapfelsirup und den Gewürzen abschmecken.