



Kuschari

Jasmin empfiehlt ein ägyptisches Gericht

Reis-Linsen-Nudel-Gericht

Zutaten:

- 1 Tasse Adas (braune Linsen)
- 1 Tasse kleine Makkaroni
- 1 Tasse Rundkornreis
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Tasse Tomatenmark

Gewürze: Salz, Pfeffer, Gewürznelken, etwas Zucker, 2
Esslöffel Essig, 1 Lorbeerblatt

Zubereitung:

1. Die Linsen in Salzwasser ca. eine halbe Stunde kochen. Sie sollen gar, aber noch nicht zerplatzt sein.
2. Reis laut Packungshinweis dünsten, er soll noch körnig sein.
3. Makkaroni in Salzwasser kochen bis sie bissfest sind.
4. Tomatensoße zubereiten: Zwiebel fein schneiden und in Olivenöl glasig rösten und dann das Tomatenmark zugeben. Die Soße würzen und einkochen lassen. Sie soll relativ scharf schmecken.
5. Nudeln, Linsen, Reis und die Tomatensoße in einem Topf vermischen. Zugedeckt ein paar Minuten ziehen lassen, dann mit Salaten servieren.

Besonderes: Mein Vater ist Ägypter und Kuschari ist mein

Lieblingsgericht. Meine Oma gibt noch extra geröstete Zwiebeln dazu, bei ihr schmeckt es mir am besten.