



## Kushari (Linsen-Nudeln-Reis)

(ca. 4-6 Portionen)

**Zutaten:**

1 Tasse Linsen, braune  
1 Tasse Reis  
150 g Nudeln, vegane (am besten Fadennudeln, die für Suppe gebraucht werden)  
Salzwasser  
2 Gemüsezwiebeln, gehackt  
2 Tassen passierte Tomaten  
1 Knoblauchzehe, gepresst  
1 Chilischoten, frisch, scharf, entkernt, gehackt  
Salz  
Öl  
Zucker

**Zubereitung:**

Zuerst die Linsen in Wasser garkochen. Danach in einem Sieb gut abtropfen lassen.

Danach die Nudeln und den Reis getrennt voneinander, ebenfalls in Salzwasser kochen (pers. Anmerkung: Ich „koche“ Reis grundsätzlich in der klassischen Quellmethode unter Zugabe weiterer Aromaten wie z.B. Nelken, Knoblauch, Zimt...). Die Linsen in der Zwischenzeit abkühlen lassen. Die Nudeln und den Reis abschütten, abschrecken und unter die Linsen mischen.

1 TL Öl in einen Topf geben, verteilen und dann die Linsen-Nudel-Reis-Mischung hineingeben. Den gepressten Knoblauch gut damit vermischen.

In einem separaten Topf Zwiebeln und Chili in Öl kräftig anbraten. Dann das Gemüse mit einem Schöpföffel herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Das übrig gebliebene Öl über die Linsen-Nudel-Reis-Mischung geben.

Die passierten Tomaten in einem kleinen Topf erhitzen und nur mit Pfeffer und Salz würzen.

Linsen, Reis und Nudeln erneut für etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze erhitzen. Sehr oft umrühren, um ein Anbrennen zu vermeiden.

Dann auf Tellern portionieren und mit den gebratenen Zwiebeln und Chilis, sowie etwas Tomatensoße servieren. Bei Bedarf mit mehr gehackter Chili nachwürzen.