

Rote-Linsen-Puffer

150 g rote Linsen in
220 g Wasser eine Weile einweichen lassen.

1 geh. EL Tomatenmark,
2 EL Limettensaft,
Salz, Pfeffer, Garam Masala, Kurkuma, Curry, Kreuzkümmel, ...

==> 5 Sekunden zusammen im Mixer pürieren.

Die Masse mit einem Löffel vom Rand in die Mitte schieben und so oft wiederholen,
bis der Teig die gewünschte Konsistenz hat – eher fein oder eher stückig, je
nachdem, wie man es am liebsten mag.

In Kokosöl ausbraten. Diese Masse ergibt ca. 6 Puffer.

