

Koschari



■ Zutaten:

1 Tasse	ungeschälte Linsen
3 Tassen	Wasser
2 Teelöffel	Salz
2½ Tassen	Wasser
3 Esslöffel	kleine Fadennudeln
1 Tasse	Reis
½ Tasse	Olivenöl
2 große	Zwiebeln
1 Kilo	Tomaten
4 -5	Knoblauchzehen
2 kleine	Peperoni
Pfeffer	Salz Thymian Zucker

■ Zubereitung:

1. Linsen verlesen, gut waschen, in einer Schüssel mit 3 Tassen Wasser etwa 1 Stunde einweichen
2. die Linsen mit dem Einweichwasser und einem Teelöffel Salz in einen Topf geben
3. zum Kochen bringen und etwa eine Stunde lang, bei mittlerer Hitze zugedeckt kochen
4. vom Feuer nehmen, auf ein Sieb abgießen und beiseite stellen
5. während dem Zubereiten der Linsen, in einen Topf kleingehackten Knoblauch, Peperoni und gezupften Thymian geben und mit etwas Olivenöl andünsten
6. mit passierten Tomaten ablöschen und leicht köcheln lassen
7. Tomaten enthäuten und mit in die Soße geben
8. mit Zucker, Salz abschmecken
9. währenddessen 1 Tasse wasser zum Kochen bringen und 3 Esslöffel Fadennudeln darin 5-8 Minuten kochen lassen
10. ebenfalls abgießen und beiseite stellen
11. den Reis gut waschen und abtropfen lassen
12. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen
13. bei schwacher Hitzeden Reis dazugeben und ca. 2-3 Minuten darin wenden
14. 1½ Tassen Wasser und einen Teelöffel Salz zugeben
15. zum kochen bringen und zugedeckt etwa 15 Minuten kochen lassen
16. vom Feuer nehmen und beiseite stellen
17. die vorbereiteten Linsen und die Nudeln dazugeben
18. mit einem Holzlöffel vorsichtig mischen
19. bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten kochen lassen
20. währenddessen Zwiebeln schälen und in feine Spalten schneiden
21. Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln dazugeben und gut bräunen
22. das Koschari auf einer Platte anrichten und die gerösteten Zwiebeln darauf verteilen
23. dazu die Tomatensoße servieren