

## Inbars Mujadarra – Orientalischer Reis mit Linsen und Zwiebeln

Für 4 Portionen

### Zutaten Reis

1 Tasse Basmatireis  
1 Tasse Tellerlinsen  
10 ml Olivenöl  
1 TL Salz  
1 TL Kreuzkümmel  
1 TL Kurkuma  
  
4-6 Zwiebeln  
etwas Olivenöl

### Zutaten Tahini

50 g Sesampaste (Tahini)  
Saft einer halben Zitrone  
2 Knoblauchzehen  
1 Prise Salz  
ein Schuss kaltes Wasser

### Zutaten Deko

1 Bund frischer Koriander oder  
Minze (nach Belieben)

### Zubereitung Reis

Reis und Linsen waschen. Beides in Olivenöl im Topf kurz anbraten. Salz, Kreuzkümmel und Kurkuma hinzufügen. Auf mittlerer Stufe für ein bis zwei Minuten erhitzen. Drei Tassen Wasser hinzufügen (1 ½ Tassen für je Reis bzw. Linsen). Alles verrühren und die Hitze reduzieren, sobald es zu kochen beginnt. Reis und Linsen für mindestens 20-25 Minuten bei niedriger Hitze abgedeckt köcheln lassen.

**Tipp:** Den Reis nicht überkochen und zu viel rühren. Der Reis ist sehr empfindlich und zu starkes Rühren aktiviert die Stärke und macht alles klebrig. Wenn der Reis zu stark kocht, wird das Wasser zu schnell verdampfen und der Reis wird nicht gar.

Die Zwiebeln schälen und klein schneiden, dann in Olivenöl anbraten, bis sie goldbraun sind.

### Zubereitung Tahini

Die Sesampaste in eine Schüssel geben. Ausgepressten Zitronensaft, die zerdrückten Knoblauchzehen, Salz und etwas kaltes Wasser hinzufügen. Alles vermischen, bis es cremig und glatt ist.

**Tipp:** Der Geschmack sollte leicht zitronig und leicht bitter sein. Nicht zu viel Salz hinzugeben.

Sobald der Reis fertiggekocht ist, mit den Zwiebeln und ein wenig Tahini sowie Koriander als Topping auf dem Teller anrichten.

**Guten Appetit!**