

## **Koshari - arabischer Eintopf à la Rott**

### **Zutaten (für 2 Personen):**

2 Zwiebeln gehackt  
4 Knoblauchzehen gehackt  
2-3 EL Öl  
1 Dose geschälte Tomaten (San Marzano)  
200 ml Gemüsebrühe (oder Fleischbrühe, falls es nicht vegetarisch sein soll)  
2 EL Balsamico Bianco  
130 g Reis  
60 g braune Berglinsen  
80 g kleine Nudeln  
3 TL Harissa (trockene Gewürzmischung aus Chili, Knoblauch, Koriander, Kümmel, Cumin, Krauseminze)  
1 TL Ras el Hanout (Gewürzmischung aus: Kubebenpfeffer, Langer Pfeffer, Koriander, Ingwer, Pfeffer, Kreuzkümmel, Mönchspfeffer, Schwarzkümmel, Kardamom, Fenchel, Kurkuma, Muskatnuss, Galgant, Nelken, Zimt, Lorbeerblätter)  
Salz  
Pfeffer

3 mittelgroße Zwiebeln in Streifen geschnitten

### **Zubereitung:**

Reis, Berglinsen und Nudeln separat nach Packungsanweisung garen. Das ist zwar etwas aufwendig, aber auf diese Weise kann der Gargrad der einzelnen Zutaten besser bestimmt werden. Man kann die Zutaten wegen der unterschiedlichen Garzeiten auch nacheinander in der fertigen Sauce garen, es besteht dann aber die Gefahr, daß alles recht matschig wird.

Gehackte Zwiebeln und Knoblauchzehen in 1 EL Öl goldgelb dünsten. Die etwas zerkleinerten Tomaten, den Essig und die Brühe hinzufügen, mit den Gewürzen abschmecken und alles zirka 10 Minuten köcheln lassen.

Dann die fertig gegarten Zutaten (Reis, Berglinsen, Nudeln) unterrühren.  
Bei Bedarf noch etwas Brühe und Essig hinzufügen und nachwürzen.

In der Zwischenzeit die in Streifen geschnittenen Zwiebeln im restlichen Öl kross braten. Sie werden über den Eintopf gestreut.