

Roti Canai (*aus Malaysia*)

Roti:

360g Mehl mit
1TL Salz vermischen.
240ml Wasser und
170ml Öl verrühren und zum Mehl geben. Zu einem Teig verkneten und 12 Kugeln abnehmen. Diese jeweils sehr dünn ausrollen und der Länge nach zieharmonika-mäßig sammeln. Den Teig in Schneckenform legen und diese wieder dünn ausrollen. Von beiden Seiten goldbraun braten und stapeln. Mit den Händen die Seiten einige Male ruckartig zusammendrücken, um die Lagen zu lockern.

Curry:

300g gelbe Linsen in
650ml Wasser etwa 10 Minuten kochen.
3 Karotten und
1 Zwiebel in Würfel schneiden und zu den Linsen geben.
250ml Kokosmilch dazugeben und weitere 5-10 Minuten kochen. Mit
Salz & Pfeffer,
Currypulver und
Paprikapulver würzen und passieren. Mit den Rotis und evt. Sambal servieren.

Ergibt: 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 1½ Stunden

Kochzeit: ca. 20 Minuten