

## 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**