AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	40 Min.	Herbst	Schweiz

LINSENEINTOPF MIT GEMÜSE



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Für die einen rufen Linsen nach Speck, andere geniessen sie lieber mit viel Gemüse. Etwas pikant gewürzt und mit Crème fraîche verfeinert, verliert das Linsengericht den Ruf eines Arme-Leute-Essens.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

200 g	Linsen	1 Pr	Chiliflocken
50 g	Bratspeck	1 EL	Tomatenmark
200 g	Rüebli	5 dl	Gemüsebouillon
200 g	Lauch	4 EL	Crème fraîche
2 Pr	Curry	0.5 Bd	Peterli
		1 Pr	Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Die Linsen nach Paketangabe mit Gemüsebouillon kochen.
2. Gemüse rüsten und in mittelgrosse Stücke schneiden.
3. Speckscheiben klein schneiden und kross braten. Auf Haushaltspapier abtropfen lassen.
4. Olivenöl in der Casserolle erhitzen. Curry oder Chili darin kurz erhitzen. Die Karotten andünsten, später auch den Lauch zugeben und beide bissfest dünsten. Tomatenmark beifügen und mehrmals sorgfältig umrühren. Nun die Bouillon zugeben.
5. Während den letzten 10 Min. Gemüse zu den Linsen geben. Am Schluss Speck und Crème fraîche zugeben, umrühren und kurz durchziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Mit gehackter Peterli servieren. Dazu passt frisches Baguette.