



Gewürzlinzen mit Enzian Emmentaler

🕒 Zubereitungszeit: 40 Minuten

📊 Schwierigkeit: Leicht

Zutaten für 2 Personen

200 g Rote Linsen
350 g Wasser
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
3 EL Olivenöl
0.5 TL Ras el Hanout
1 TL Currypulver rot
1 TL Curcuma
0.5 TL Pfeffer Schwarz, gemahlen
200 g Tomaten passiert
1 Gemüsebrühwürfel für 0,5 l
2 TL Salz
130 g Baby Spinat, gewaschen
1 EL Zitronensaft
2 Ecken Rupp Enzian Emmentaler, in Stücken
Bund Petersilie, abgezupft

Zubereitung

Die Linsen ca. 15 Minuten in 350 g Wasser einweichen. Währenddessen im Rezept fortfahren.

Zwiebel und Knoblauch in feine Würfel schneiden und in Olivenöl mit Ras el Hanout, Currypulver, Kurkuma und Pfeffer für 5 Minuten bei kleiner Hitze anschwitzen.

Linsen mit Einweichwasser, passierten Tomaten, Salz und Gewürzpaste zugeben und die Linsen langsam kochen.

Spinat und Zitronensaft unterheben und kräftig abschmecken.

Petersilie hacken.

Mit je einem Eck Rupp Enzian Emmentaler und Petersilie anrichten und heiß servieren.