



Gewürzlinzen mit Enzian Emmentaler



40 Minuten



easy cheesy

Zutaten

für 3 Personen

200 g	rote Linsen, getrocknet
350 g	Wasser
20 g	frische Petersilie, Blättchen abgezupft
1	Zwiebel (ca. 70 g), halbiert
2	Knoblauchzehen, halbiert
25 g	Olivenöl
1/2 TL	Ras el Hanout
1 TL	Currypulver (am besten rotes)
1 TL	Kurkuma, gemahlen
1/2 TL	Pfeffer, frisch gemahlen
300 g	passierte Tomaten oder 300 g stückige Tomaten, aus der Dose
2 TL	Salz
1 geh. TL	Gewürzpaste für Gemüsebrühe, selbst gemacht oder 1/2 Gemüsesuppenwürfel (für je 0,5 l)
130 g	Babyspinat, frisch
1 EL	Zitronensaft
3 Eckerl	Rupp Enzian Emmentaler, in Stücken

Zubereitung

- 1 Eine Schüssel auf den Mixtopfdeckel stellen, Linsen und Wasser einwiegen und ca. 15 Minuten einweichen. Währenddessen im Rezept fortfahren.
- 2 Petersilie in den Mixtopf geben, 3 Sek./Stufe 7 zerkleinern und in eine Schüssel umfüllen.
- 3 Zwiebel und Knoblauch in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 4 Olivenöl, Ras el Hanout, Currypulver, Kurkuma und Pfeffer zugeben und 5 Min./120°C/Stufe 1 dünsten.
- 5 Linsen mit Einweichwasser, passierte Tomaten, Salz und Gewürzpaste zugeben. Anstelle des Messbechers Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und 8 Min./100°C/Stufe 2 garen. Anschließend 7 Min./90°C/Stufe 2 fertig garen.
- 6 Spinat und Zitronensaft mithilfe des Spatels unterheben und abschmecken. Mit je einem Eck Rupp Enzian Emmentaler und Petersilie anrichten und heiß servieren.