



Gewürzlinzen mit Enzian Emmentaler



40 Minuten



easy cheesy

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
1 Bund	Petersilie, abgezipft

Zubereitung

- 1 Die Linsen ca. 15 Minuten in 350 g Wasser einweichen. Währenddessen im Rezept fortfahren.
- 2 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.
- 3 Linsen mit Einweichwasser, passierten Tomaten, Salz und Gewürzpaste zugeben und die Linsen langsam kochen.
- 4 Spinat und Zitronensaft unterheben und kräftig abschmecken.
- 5 Petersilie hacken.
- 6 Mit je einem Eck Rupp Enzian Emmentaler und Petersilie anrichten und heiß servieren.

Wir wünschen guten Appetit!

Weitere Rezepte unter

www.rupp.at/rezepte