

## BUNTER LINSENTOPF MIT SCHAFSKÄSETOPPING

LINSEN | VORSPEISE | 45-60 MIN | VEGETARISCH



### Zutaten (Für 4 Personen)

je 80 g Müller's Mühle Teller Linsen  
 & Müller's Mühle Pardina Linsen  
 & Müller's Mühle Beluga Linsen  
 1,3 Liter Gemüsebrühe  
 400 g Kartoffeln  
 je 1 Zucchini und Aubergine  
 80 g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten  
 2 EL Olivenöl  
 2-3 EL gemischte, gehackte Kräuter  
 (z.B. Basilikum, Thymian, Rosmarin, etc.)  
 1-2 EL Apfelessig  
 Salz, frisch gemahlener Pfeffer  
 Zucker  
 200 g Schafskäse  
 je 4 grüne und schwarze Oliven

### Produktempfehlungen



**BELUGA LINSEN**



**PARDINA LINSEN**



**TELLER LINSEN**

### Zubereitungen

Teller-Linsen mit Brühe aufkochen und abgedeckt ca. 45 Minuten garen. Pardina- und Beluga-Linsen nach 15 Minuten dazugeben und mit garen. Kartoffeln schälen und mit Zucchini und Auberginen waschen. Zucchini und Aubergine putzen, mit Kartoffeln würfeln, nach ca. 25 Minuten Garzeit dazugeben und mit garen. Tomaten waschen, würfeln, in erhitztem Öl andünsten, zu dem Linsentopf geben und mit erhitzen. Linsentopf mit der Hälfte der Kräuter verfeinern und mit Essig, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Eintopf in Tassen, Teller oder große Gläser füllen. Schafskäse zerbröseln, Oliven in Ringe schneiden und mit den restlichen Kräutern als Topping auf den Linsentopf geben. Mit Balsamicocrema beträufeln und servieren. Dazu passt knuspriges Ciabatta.

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten (zzgl. Garzeit Linsen)