LINSEN-KARTOFFELSTAMPF MIT GESCHMOLZENEN TOMATEN

LINSEN | HAUPTSPEISE | 15-45 MIN | VEGETARISCH



Zutaten (Für 4 Personen)

je 80 g Müller’s Mühle Rote Linsen
& Müller’s Mühle Teller Linsen
800 g mehligkochende Kartoffeln
Salz
1 Knoblauchzehe
600 g Kirschtomaten mit Grün an der Rispe
je 2 Kräuterzweige (z.B. Rosmarin, Thymian, Oregano)
2-3 EL Olivenöl
grobes Meersalz
200 ml Sahne
2 EL Salzbutter
frisch gemahlener Pfeffer

Produktempfehlungen



ROTE LINSEN



TELLER LINSEN

Zubereitungen

Teller Linsen in reichlich kochendes Wasser geben und ca. 45 Minuten garen. Rote Linsen nach ca. 35 Minuten dazugeben und mit garen. Kartoffeln schälen, waschen und in kochendem Salzwasser ca. 20-25 Minuten garen. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Tomaten und Kräuter waschen, mit Knoblauch auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen, mit Öl beträufeln, salzen und im Backofen bei 200 °C (Gas: Stufe 4, Umluft 180 °C) ca. 5-10 Minuten garen, bis die Tomaten leicht aufplatzen. Sahne leicht anschlagen, mit Kartoffeln und Salzbutter grob zerstampfen. Linsen untermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Stampf mit Tomaten auf Teller anrichten, nach Wunsch mit Kräutern garnieren und servieren.
Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten (zzgl. Garzeit Hülsenfrüchte)