



PARDINA LINSEN-INGWER-AUFSTRICH

LINSEN | SAUCEN UND DIPS | 45-60 MIN | VEGETARISCH



Zutaten (Für 4 Personen)

- 100 g Müller's Mühle Pardina Linsen
- 1 Lorbeerblatt
- 3 schwarze Pfefferkörner
- 1/2 TL Senfkörner
- 1 Stück Ingwer (ca. 2 cm)
- 2 getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten
- 1 Frühlingszwiebel
- 200 g Frischkäse
- 1 TL kleine Kapern
- 1-2 TL Limettensaft
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Produkttempfehlungen



PARDINA LINSEN

Zubereitungen

Linsen nach Packungsanweisung mit Lorbeerblatt, Pfeffer- und Senfkörnern zubereiten. Ingwer schälen und reiben. Tomaten in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebel putzen, waschen und in sehr feine Ringe schneiden.

Linsen abtropfen, etwas abkühlen lassen, die Gewürze entfernen und die Linsen grob pürieren. Frischkäse, Ingwer, Linsen, Tomaten, Frühlingszwiebeln und Kapern verrühren und den Aufstrich mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Baguette in Scheiben schneiden, mit Aufstrich anrichten und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten