



BALSAMICO-LINSEN

LINSEN | SALAT | 45-60 MIN | VEGETARISCH, VEGAN



Zutaten (Für 4 Personen)

- 150 g Müllers Mühle Pardina Linsen
- 1 kleine Möhre
- 1 kleines Stück Sellerie
- 1 kleine Stange Porree
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 1 Lorbeerblatt
- 400 ml Gemüsebrühe
- 1-2 EL Tomatenmark
- 2-3 EL dunkle Balsamicocreme

Produktempfehlungen



PARDINA LINSEN

Zubereitungen

Möhre und Sellerie schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Porree putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Schalotten und Knoblauch abziehen, Schalotten fein würfeln, Knoblauch zerdrücken und mit dem Gemüse und Linsen in erhitztem Öl andünsten.

Lorbeerblatt zugeben, Brühe angießen, aufkochen und abgedeckt ca. 25-35 Minuten garen.

Lorbeerblatt entfernen. Linsen-Gemüse mit Tomatenmark, Balsamicocreme, Salz und Pfeffer abschmecken, auf Teller anrichten, nach Wunsch mit Kräutern garnieren und mit Baguette servieren.