

## Mediterraner Linsen-Eintopf

### Für 2 Personen

200 g Putenbrust	400 g rote Linsen	3 mittelgroße, feste Kartoffeln
3 Zwiebeln	3 Strauchtomaten	1 Rispe Cherrytomaten
3 Karotten	1/2 Stange Porree	1 Mango
3 dicke Knoblauchzehen	1,5 L Gemüsefond	2 EL Balsamico
1/2 Bund glatte Petersilie	1 Peperoni	1 Zweig Thymian
Pflanzenöl	Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Die Kartoffeln und Karotten schälen und in kleine Stücke schneiden. Zwei Zwiebeln abziehen und ebenfalls klein schneiden. Die Mango von der Schale und vom Kern befreien und das Fruchtfleisch ebenfalls klein schneiden. Den Porree waschen, der Länge nach halbieren und dann in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebelstücke in einem großen Topf mit etwas Öl anbraten, bis sie glasig sind, dann den Lauch hinzufügen und kurz mit anbraten. Anschließend den Fond aufgießen und die Linsen, die Kartoffeln, ein Drittel der Mango und die Karotten hinzugeben. Das Ganze etwa 15 Minuten weiterkochen lassen. Die Knoblauchzehen abziehen und klein hacken. Die Thymianblättchen von den Stielen zupfen. Die Strauchtomaten vom Strunk befreien und klein schneiden. Den Knoblauch zusammen mit zwei Teelöffeln Thymian, etwas Salz und den klein geschnittenen Tomaten zu den Linsen geben und mit dem Balsamico-Essig verfeinern. Die Petersilienblätter abzupfen und klein schneiden. Die Putenbrust waschen und in gleiche Würfel schneiden. Die übrige Zwiebel abziehen und in einzelne Schichten trennen. Die Peperoni ebenfalls in grobe Stücke schneiden. Diese dann abwechselnd mit den Cherrytomaten, den Zwiebelstücken, den Mangostücken sowie den Putenbrustwürfel auf einen Spieß stecken, mit Salz, Pfeffer und dem übrigen Thymian würzen und in Olivenöl in einer Pfanne knusprig braten. Den Linseneintopf auf Tellern anrichten, mit dem Putenspieß servieren und mit der Petersilie garnieren.

Michele Huhn am 28. Dezember 2011