

Rote-Linsen-Eintopf, Knusperstange, Speck, Creme double

Für zwei Personen

Für den Eintopf:

100 g rote Linsen	1 Karotte	1 kleine Zwiebel
1 EL Tomatenmark	1 Lorbeerblatt	1 EL getrock. Majoran
2 Zweige frischer Majoran	750 ml Gemüsefond	Olivenöl
1 TL ungar. Paprikagewürz	getrock. Chiliflocken	Meeressalz
bunter Pfeffer		

Für die Knusperstange:

2 Platten Blätterteig	2 EL ganzer Kümmel	Meersalz
-----------------------	--------------------	----------

Für die Garnitur:

4 Scheiben dünner Speck	2 EL Crème double	1 Zweig Koriander
1 Zweig Majoran	Pflanzenöl	

Für den Eintopf:

Zwiebel abziehen und fein hacken. Karotten schälen und in feine Würfel schneiden. In etwas Öl beides glasig anbraten. Tomatenmark dazugeben und schnell mit etwas Gemüsefond ablöschen. Lorbeerblatt, Majoran und Chiliflocken hinzufügen. Rote Linsen waschen und einrühren. Übrigen Gemüsefond angießen und Linsen im Fond gar kochen lassen.

Für die Knusperstange:

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Blätterteig in lange Streifen teilen und eindrehen. Mit Meersalz und Kümmel bestreuen und im Ofen ca. 20 Minuten knusprig braun backen.

Leider kann man bei Backstücken nicht in den Blätterteig hineinschauen. Es gibt einen einfachen Trick, um herauszufinden, ob die Stangen locker und kross durchgebacken sind: Anheben. Fühlen sich die Stangen luftig und leicht an, so können Sie diese stolz Ihren Gästen anbieten.

Für die Garnitur:

Wenig Öl in einer Pfanne erhitzen und den Speck darin kross braten.

Koriander und Majoran hacken und mit der Crème double vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Crème Double und Speck garnieren und servieren.

Karin Mohrenschildt am 12. März 2019