

Linsen-Püree

Für 4 Personen

200 g Schalotten	1 Knoblauchzehe	30 g Butter
500 g rote Linsen	700 ml Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer, Curry
1/2 Bund glatte Petersilie	100 g Sahne	

Eine Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten und Linsen darin glasig dünsten. Mit Brühe auffüllen, mit Salz, Pfeffer und Curry würzen. Abdecken und etwa 20 Minuten weich garen. Die Linsen mit dem Schneidstab kurz anpürieren, es sollen noch einige ganze Linsen zu sehen sein. Sahne unter das Püree mischen, kurz erhitzen und erneut abschmecken. Petersilie untermischen.

Jacqueline Amirfallah am 04. Dezember 2013