

Scharfes Linsen-Gemüse mit gebackenem Bergkäse

Für 2 Personen

80 g Berglinsen	250 ml Gemüsebrühe	Salz
2 Tomaten	1 grüne Chili-Schote	1 rote Paprika
1 Schalotte	5 g frischer Ingwer	1 EL Butterschmalz
1 EL Tomatenmark	1 Prise Cayennepfeffer	3 Stängel glatte Petersilie
150 g Bergkäse am Stück	1 EL Mehl	1 Ei
2-3 EL Weißbrotbrösel	3 EL Olivenöl	

Die Linsen in ein großes Sieb geben und gut mit kaltem Wasser abwaschen. Dann die Linsen mit Gemüsebrühe in einen Topf geben, zum Kochen bringen und zugedeckt bei milder Hitze die Linsen ca. 25 Minuten weich kochen. Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, Schale abziehen, Tomate vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Chili und Paprika halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein schneiden. Schalotte und Ingwer schälen und fein hacken. Butterschmalz in einem separaten Topf erhitzen, Schalotte hinzufügen und goldgelb anschwitzen. Paprika, Chili, Tomaten, Ingwer und Tomatenmark zugeben mit etwas Salz und Cayennepfeffer würzen und ca. 5 Minuten braten. Dann die gekochten Linsen mit der Flüssigkeit zugeben und noch ca. 5 Minuten weiterkochen, dann abschmecken. Petersilie abspülen, trocken schütteln, fein hacken und untermischen. Käse in vier Teile schneiden, diese in Mehl wenden durchs verquirlte Ei ziehen und mit den Brotbröseln panieren. In einer Pfanne mit Olivenöl die Käsestücke von beiden Seiten goldbraun braten. Das Linsengemüse anrichten und den gebratenen Käse dazureichen.

Vincent Klink Donnerstag, 31. März 2011