

Linsencreme

Zutaten:

- 250 g Linsen, rote
- 2 Gewürnelken
- 1 Zweig Thymian
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Piment, gemahlen
- 2 Stiele Petersilie
- Salz

Zubereitung:

Die Linsen mit den Gewürnelken, dem Thymian und etwa 1l Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und ca. 15 Min weich kochen. In der Zwischenzeit die Zwiebel und den Knoblauch schälen und würfeln. Öl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten und dann abkühlen lassen. Die gegarten Linsen abgießen und etwas Kochwasser auffangen, Nelken und Thymian entfernen. Die Linsen mit einem Pürierstab pürieren. Zwiebeln und Knoblauch unter das Linsenpüree rühren. Petersilie fein hacken und den Aufstrich mit Petersilie, Zitronensaft, Piment und Salz würzen.