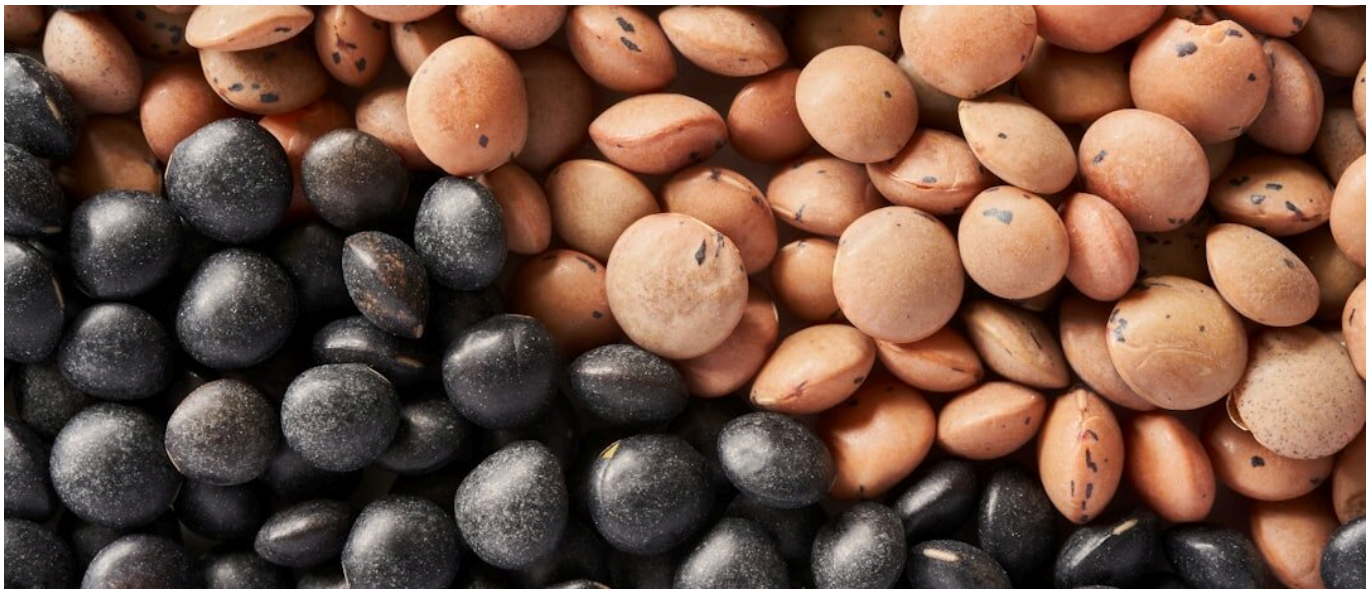


Zutaten

- 100 g rote Linsen
- 20 g Risottoreis
- 200 ml Gemüsebrühe
- 1 Knoblauchzehe, zu einer Knoblauchpaste verarbeitet
- 1 Schalotte fein gewürfelte
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise gemahlener Kreuzkümmel
- 1 Lorbeerblatt
- Olivenöl, Salz

Beilage

Rotes Linsenpüree

Entdecken Sie unser leckeres rotes Linsenpüree! Einfach nachkochen und genießen. Besuchen Sie Kochateliers für mehr inspirierende Rezepte!

So wird’s gemacht:

1. Schalotten und Knoblauch in Olivenöl glasig anschwitzen, dann Risottoreis, die Linsen und das Lorbeerblatt hinzugeben. Mit der Brühe auffüllen und bei niedriger Temperatur leicht köcheln lassen, bis die Linsen weich sind und die Flüssigkeit verdunstet ist. Zum Schluß mit Kreuzkümmel, Zimt und Salz abschmecken. Pürieren.