

Würziger Linsenaufstrich

30—40 Min

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.
2. Linsen in ein Sieb leeren und mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.
3. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und den Zwiebel sowie Knoblauch darin glasig anschwitzen.
4. Die Linsen und die Harissa Gewürzmischung zugeben und kurz mitbraten.
5. Mit der Gemüsesuppe aufgießen und für ca. 15 bis 20 Minuten zugedeckt garen bis die Linsen weich sind.
6. Die gekochten Linsen mit einem Stabmixer fein pürieren und mit dem Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Bis zum Servieren den Aufstrich kühl stellen.

TIPP: Tipp: Wir empfehlen geröstete Erdnüsse zur Garnierung.

Zutaten für 6 Portionen

= Kotányi Produkte

1 Stk.	Zwiebel, mittelgroß
2 Stk.	Knoblauchzehen
200 g	Rote Linsen, getrocknet
2 EL	Olivenöl
1 TL	Harissa Gewürzzubereitung
400 ml	Klare Gemüsesuppe
1 EL	Limettensaft
1 Prise	Pfeffer bunt ganz
1 TL	Meersalz jodiert fein