

Kochen

Eberhard Braun

Mittwoch, den 15.02.2023

Linsenaufstrich mit Majoran

Für 1-2 Gläser à ca. 400 g

Zutaten

- 100 g Alblinsen, braun oder Berglinsen
- 1 Zwiebel
- 50 g Knollensellerie
- 50 g Petersilienwurzel
- 400 ml Gemüsebrühe, ca.
- 100 g Butter, ca.
- 2 EL Rapsöl
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- 1 EL Senf
- 1 EL Majoran, getrocknet
- 1 TL Liebstöckel, getrocknet



Zubereitung

1. Linsen abrausen und abtropfen lassen.
 2. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Sellerie und Petersilienwurzel schälen, abrausen und ebenfalls fein würfeln.
 3. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln darin andünsten. Sellerie und Petersilienwurzel zugeben und ebenfalls kurz andünsten.
 4. Linsen zugeben und mit Gemüsebrühe auffüllen. Deckel aufsetzen und in 30 Minuten weich kochen (wer einen Schnellkochtopf besitzt, kann mit diesem Zeit sparen).
 5. Sobald die Linsen weich sind, abgießen. Die Flüssigkeit dabei auffangen.
 6. Linsen in ein hohes Gefäß geben. Butter zugeben und alles mit dem Pürierstab mixen. Gegebenenfalls mit etwas aufgefangener Brühe verdünnen.
 7. Linsen mit Senf, Majoran, Salz, Pfeffer und Liebstöckel würzen. In Gläser füllen und abkühlen lassen.
- Im Kühlschrank aufbewahren und 1-2 Tage durchziehen lassen. Der Aufstrich schmeckt sehr gut auf Brot mit Essiggurke.

Tipp: Das Rezept funktioniert auch wunderbar als Resteverwertung von Linseneintopf. Diesen mit Butter und Gewürzen pürieren und abfüllen.