

Aufstrich von der roten Linse & Pomodori secchi

Zutaten

400 ml Gemüsebrühe

100 g rote Linsen

100 g getrocknete Tomaten, *ohne Öl (z.B. Ja Natürlich)*

2 mittelgroße Zwiebeln

1 Bund Basilikum, *frisch (ca. 2 EL gehackt)*

2-3 Knoblauchzehen

2 EL Olivenöl

2 EL Mandelmus

2 EL Tomatenmark

1 EL italienische Kräuter, *getrocknet*

Rauchsalz

schwarzer Pfeffer

etwas Chilipulver

Zubereitung

Die Linsen in ein Sieb geben, durchwaschen und abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch fein würfelig schneiden, die Tomaten in Streifen schneiden, Basilikum waschen, trocken schleudern und sehr fein hacken. Zwiebel und Knoblauch gemeinsam mit dem Olivenöl anbraten, dann die Linsen und die getrockneten Tomaten dazugeben und mit der Gemüsebrühe aufgießen. Nun aufkochen lassen und weiter köcheln, nach etwa 10 min sollten die Linsen weich sein und können püriert werden. Die restlichen Zutaten (außer italienische Kräuter und Basilikum) begeben, nochmals pürieren, nun die Kräuter begeben und abschmecken. Zum Abkühlen den Aufstrich an der Oberfläche mit einer Frischhaltefolie abdecken, abkühlen lassen, ist er zu dick mit etwas Wasser die Konsistenz einstellen und nochmals abschmecken. Der Aufstrich sollte nicht zu kalt sein wenn er serviert wird. **Bon appetit!**