

Linsengericht mit Pastinaken

Ein herzhaft wärmendes Wintergericht mit den fast vergessenen Pastinaken

Zutaten (für 2 – 3 Personen)

120 g braune Linsen

etwas Bratöl

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

100 g Bratspeck

250 g Pastinaken

4- 5 mittlere Kartoffeln (z. B. Blaue St. Galler)

eine Hand voll Cherrytomaten

Weisswein

weisser Balsamico

Salz / Pfeffer

wenig Rahm

Petersilie und wenig Minze



Zubereitung

Die Linsen in Wasser knapp garkochen, anschliessend salzen.

Inzwischen in einer beschichteten Bratpfanne die Zwiebel (in Streifen geschnitten) und den Speck in etwas Öl braten. Pastinaken und Kartoffeln in Würfelchen schneiden, begeben und unter Wenden weiterbraten. Das Ganze mit etwas Weisswein ablöschen, salzen und dann zugedeckt bei mittlerer Temperatur bissfest schmoren.

Jetzt werden die geschnittenen Tomaten, die vorgekochten Linsen, einige Spritzer Balsamico und wenig Rahm beigegeben. Alles wird nochmals ca. 10 Minuten durchgegart, damit sich die einzelnen Komponenten gut miteinander verbinden. Zum Schluss wird das Gericht mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt und mit feingeschnittener Petersilie und etwas Minze garniert.

Dazu passt ein neutraler Reis und ein einfacher Blattsalat.

En Guete!