

Möhren-Linsen-Creme auf Körnerbrot

809

Typ: Vorspeise

Quelle: Landlust

Bemerkungen: Geröstete Baguettescheiben passen m.E. besser

Zutaten: Für 12 Stück

150 g Möhren
40 g rote Linsen
1 Knoblauchzehe
1 Schalotte
1/2 TL gehackter Rosmarin
3 EL, Olivenöl
3 Stiele glatte Petersilie
1 Messerspitze Kreuzkümmel
80 g Feta
Abrieb und Saft von ½ unbehandelten Zitrone
Salz, Pfeffer
3 Scheiben Körnerbrot

Rezept: FÜR DIE CREME die Möhren putzen, schälen und in Stücke schneiden. Den Backofen auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Knoblauch schälen und halbieren. Schalotte schälen und in Ringe schneiden. Möhren, Schalotte und Rosmarin mit 1 Esslöffel Öl vermengen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Im vorgeheizten Backofen etwa 30 Minuten garen, bis das Gemüse weich und leicht angebräunt ist. Nach der Hälfte der Zeit wenden und den Knoblauch zufügen.

Inzwischen die Linsen nach Packungsanweisung kochen und beiseitestellen. Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter von den Stielen zupfen, einige beiseitelegen, die restlichen fein hacken.

Das Gemüse aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Anschließend mit den Linsen, dem Kreuzkümmel, dem Feta und dem restlichen Öl pürieren. Petersilie unterrühren und mit Zitronenabrieb, -saft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Brot in 12 Stücke schneiden. Die Creme darauf verteilen und mit der restlichen Petersilie belegt servieren.