

Typ: Gemüse

Quelle: Ottolenghi: Simple, 171

Bemerkungen: Servieren Sie dieses Gericht als Vorspeise, als Beilage oder zusammen mit Getreide als Hauptgericht. Sie können es bis zu 3 Tage im Voraus zubereiten und kalt stellen. Dann einfach aufwärmen, Creme fraiche, Öl, Isot Biber und Oregano untermengen und servieren.

Okt 24: zusätzliche 450 mL Wasser sind überflüssig. Deckel drauf und Wasser bei Bedarf hinzufügen (war unnötig).

Zutaten Für 4 Personen als Vorspeise oder Beilage, für 2 Personen als Hauptgericht

3 EL Olivenöl, plus mehr zum Servieren
3 Knoblauchzehen, in feine Scheiben geschnitten
1 große rote Zwiebel, fein gehackt (160g)
½ EL Thymianblätter
2 kleine Auberginen, in etwa 5x2 cm große Stücke geschnitten (420g)
200 g Kirschtomaten 180g Puy-Linsen
500 mL Gemüsebrühe
80 mL trockener Weißwein
100 g Creme fraiche
1 TL Isot Biber (oder ½ TL Chiliflocken)
2 TL Oreganoblätter
Salz und schwarzer Pfeffer

Rezept:

1. In einer großen Pfanne 2 EL Olivenöl bei mittlerer Temperatur erhitzen. Knoblauch, Zwiebel, Thymian und ¼ TL Salz hineingeben und 8 Minuten goldgelb anbraten, dabei regelmäßig umrühren. In eine Schüssel umfüllen - ohne das Öl - und beiseitestellen.
2. Auberginen und Tomaten in einer Schüssel mit ¼ TL Salz und reichlich Pfeffer würzen. Das restliche Öl (1 EL) in der Pfanne kräftig erhitzen (auswischen ist nicht nötig). Auberginen und Tomaten hineingeben, bei mittlerer bis starker Hitze 10 Minuten braten und immer wieder wenden, bis die Auberginen goldbraun und weich sind und die Tomaten sich stellenweise dunkel färben. Knoblauch und Zwiebel wieder dazugeben, Linsen, Brühe, Wein (und 450 ml Wasser) unterrühren und alles mit ¾ TL Salz würzen. Zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze 40 Minuten köcheln lassen, bis die Linsen gar sind, aber noch etwas Biss haben (je nach Linsen auch kürzer)
3. Den Eintopf warm oder abgekühlt servieren, mit einem Klecks Creme fraiche und ein paar Tropfen Olivenöl, mit Isot Biber und Oreganoblättern bestreut.