



100 g Linsen

1 Gewürzsuppenwürfel

1 EL Butter

1 mittlere Zwiebel

1 mittlere Zehe

Knoblauch

1 TL Essig

Salz, Pfeffer

Majoran

## Linsenaufstrich

1. ½ l Wasser mit Linsen und Gemüsesuppenwürfel ¼ Stunde köcheln lassen.
2. Im Anschluss abseihen und das Kochwasser auffangen.
3. Butter in einer kleinen Pfanne heiß werden lassen.
4. Die Zwiebel schneiden und ca. 10 Minuten glasig werden lassen.
5. Nun die mittlere Zehe Knoblauch dazugeben und ca. 3 Minuten rösten. (nicht zu heiß!)
6. Abgeseihete Linsen in die Pfanne hinzugeben, alles verrühren und im Anschluss abkühlen lassen.
7. Mit dem Pürierstab alles pürieren und nach und nach das Kochwasser zugeben, bis die Konsistenz passt. (ca. 6-7 EL)
8. Zum Schluss Essig, Salz, Pfeffer, und 3 Prisen Majoran dazugeben und verrühren.