

Linsenaufstrich



ZUTATEN

100 g Linsen

1 Gewürzsuppenwürfel

1 EL Butter

1 mittlere Zwiebel

1 mittlere Zehe Knoblauch

1 TL Essig

Salz und Pfeffer

Majoran

1. $\frac{1}{2}$ l Wasser mit Linsen und Gemüsesuppenwürfel $\frac{1}{4}$ 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. Abgeseigte 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.