Kürbis-Linsen-Gemüse

Das Kürbis-Linsen-Gemüse ist eine schmackhafte Beilage zu vielen Fleischgerichten. Vegetarier genießen dieses Rezept als Hauptspeise.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 55 min

Zutaten

1 Stk.	Kürbis (Butternuss, Hokkaido, etc.)
100 g	Linsen
3 Stk.	Schalottenzwiebeln
2 EL	Butter
1 Schuss	Balsamico Bianco
250 ml	Gemüsebrühe
	Kümmel (gemahlen)
	Salz
	Pfeffer
Nach Belieben	Blattpetersilie (gehackt)

Zubereitung

1. Die Schalotten schälen und klein zerschneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln anschwitzen und die Linsen zugeben und kurz anrösten. Jetzt mit einem Schuss weißem Balsamico ablöschen und mit der Gemüsebrühe aufgießen. Zirka 15-20 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen, bis die Linsen bissfest gegart sind.

2. In der Zwischenzeit den Kürbis schälen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Mit etwas Butter in einer Pfanne bissfest dünsten.

3. Jetzt die Linsen zugeben und vermengen. Mit gemahlenen Kümmel, Salz und Pfeffer würzen. Abschließend das **Kürbis-Linsen-Gemüse** je nach Belieben mit gehackter Petersilie garnieren.

Tipp