

# 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.        | <a href="#">Kürbis</a> (Butternuss, Hokkaido, etc.) |
| 100 g         | <a href="#">Linsen</a>                              |
| 3 Stk.        | Schalottenzwiebeln                                  |
| 2 EL          | <a href="#">Butter</a>                              |
| 1 Schuss      | Balsamico Bianco                                    |
| 250 ml        | Gemüsebrühe                                         |
|               | Kümmel (gemahlen)                                   |
|               | <a href="#">Salz</a>                                |
|               | <a href="#">Pfeffer</a>                             |
| 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