

Linsen mit Maroni

Linsen mit Maroni sind ein aromatisches Herbstrezept, das nahrhafte Linsen mit süßlich-nussigen Maroni und Lauch verbindet und wunderbar in die kühle Jahreszeit passt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

200 g	Linsen (grüne)
1 Stk.	Große Zwiebel
2 EL	Olivenöl
500 g	Maroni (Kastanien, geschält)
100 ml	Weißwein, trocken
150 ml	Gemüsebrühe
1 Stange	Lauch
1 Stk.	Lorbeerblatt
	Salz und Pfeffer
0.5 Handvoll	Thymian, frisch, Blättchen abgezupft

Zubereitung

1. Für die **Linsen mit Maroni** die getrockneten Linsen zunächst nach den Angaben auf der Verpackung einweichen. Anschließend die Linsen in ungesalzenem Wasser garen, bis sie weich sind. Danach abgießen und beiseitestellen.
2. Die Zwiebel schälen und fein hacken, [Lauch](#) in Ringe schneiden. Etwas Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin bei mittlerer Hitze glasig andünsten. Die Maroni hinzufügen und kurz mit den Zwiebeln mitbraten. Anschließend den Wein dazugießen und vollständig einkochen lassen. Danach die Gemüsebrühe, den vorbereiteten Lauch und das Lorbeerblatt zu den Maroni geben. Alles bei mittlerer Hitze etwa 15–20 Minuten köcheln lassen, bis die Maroni und der Lauch weich gegart sind. Falls während des Kochens zu wenig Flüssigkeit vorhanden ist, etwas zusätzliche Brühe dazugeben.

3. Sobald das Gemüse und die Maroni gar sind, das Lorbeerblatt entfernen. Die Maroni mit Pfeffer und einer Prise Salz würzen. Die gekochten Linsen mit einer Gabel vorsichtig unter die Maroni mischen. Dabei nicht zu stark rühren, damit die Maroni möglichst gut ihre Form behalten. Das fertige Gericht nochmals kurz erwärmen und abschmecken. Zum Schluss die frischen Thymianblätter von den Stielen zupfen und über die Linsen mit Maroni streuen. Sofort servieren.

Tipp

Linsen mit Maroni schmecken besonders gut als herbstliche Hauptspeise mit frischem Bauernbrot. Auch ein knackiger grüner Salat passt hervorragend zu diesem aromatischen Gericht.