# Linsen-Pie mit Süßkartoffelkruste

Ein leckeres Rezept für ein vegetarisches Wintergericht ist Linsen-Pie mit Süßkartoffelkruste. Schmeckt besonders bei frostigen Temperaturen besonders lecker.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Ruhezeit:** 45 min

**Gesamtzeit:** 2,0 h



Foto: Katrin Morenz

## Zutaten

### Für das Gemüse

| | |
|---|---|
| 1 Stk. | Zwiebel |
| 260 g | Karotten |
| 260 g | Petersilienwurzeln |
| 1 Stk. | Knoblauchzehe |
| 3 EL | Öl |
| 2 EL | Tomatenmark |
| 1 TL | Zucker |
| 130 ml | Rotwein |
| 1 Dose | Tomaten (gehackte) |
| 500 ml | Gemüsebrühe |
| 160 g | Linsen |
| 1 TL | Thymian |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |

### Für die Süßkartoffel-Kruste

| | |
|---|---|
| 500 g | Süßkartoffeln |
| 300 g | Kartoffeln |

| | |
|---|---|
| 60 g | Käse (Cheddar) |
| 2 Stk. | Eigelb |
| 1 Prise | Salz |

## Zubereitung

1. Für das Linsen-Pie mit Süßkartoffelkruste die Karotten und die die Petersilienwurzeln zuerst schälen, danach waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Nun einen Topf auf mittlerer Hitze stellen und Öl darin heiß werden lassen.

2. Die Zwiebeln hineingeben und anbräunen. Jetzt Karotten und Petersilienwurzeln zugeben, umrühren und anbräunen lassen. Den Knoblauch zugeben, Tomatenmark einrühren, Zucker zuschütten und das Ganze kurz anschwitzen lassen.

3. Das Ganze nun mit Rotwein ablöschen und einkochen. Nach circa 5 – 8 Minuten Tomaten zugeben, Linsen, Gemüsebrühe und Thymian zufügen, kräftig umrühren und alles zusammen für 45 Minuten im zugedeckten Topf köcheln lassen. Den Backofen auf 220°C vorheizen.

4. Die Süßkartoffeln schälen, waschen und halbieren. Großzügige Würfel schneiden. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Würfel darin 15 Minuten kochen. Sind die Süßkartoffeln weich, das Wasser abgießen und die Kartoffeln abkühlen lassen.

5. Mittels einer Kartoffelpresse die Kartoffeln in eine mittelgroße Schüssel pressen. Die Eier trennen und das Eigelb zugeben, genau wie den Cheddar. Das Ganze leicht salzen und gut miteinander vermengen.

6. In eine ausgefettete Auflaufform die Linsen hineingeben und mit einem Suppenlöffel den Kartoffelstampf darüber verteilen. Das Ganze dann im Backofen für mindestens 30 Minuten backen lassen. Nach dem Backen 10 – 15 Minuten auskühlen lassen, erst dann anschneiden. Ein wenig frisch gehackte Petersilie überstreuen und dann warm servieren.

## Tipp

Das einfache Linsen-Pie mit Süßkartoffelkruste kann abgewandelt werden, wenn man es nicht so gerne rein vegetarisch mag. Dafür einfach zu den Linsen geröstete Speckwürfel geben. Macht den Geschmack auch gleich kräftiger.