

KW 38/2023

Wurzelpetersilie-Möhren-Linsen-Kasserolle

Zutaten für 4 Personen:

2 EL Olivenöl, 150 g Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 3 Möhren (ca. 300 g), 2 Wurzelpetersilie (ca. 250 g), 600 ml Gemüsebrühe, 125 g rote Linsen, 1 TL Currypulver (optional), Salz und Pfeffer nach Geschmack ca. 250 g Kidneybohnen (abgetropft), 1 Bund Petersilie, glatt oder kraus, 400 g Kartoffeln (mehligkochend), 2 EL Milch, 1 EL Butter, mittelalter Gouda nach Belieben.

Zwiebeln und Knoblauch fein hacken. Möhren und Wurzelpetersilie putzen und in etwa ½ cm dicke Scheiben schneiden. Olivenöl in einen großen Topf geben und Zwiebel und Knoblauch anschwitzen, bis sie weich sind. Möhren und Petersilienwurzel mit der Brühe in den Topf geben und aufkochen. Linsen und Currypulver zugeben. Zugedeckt ca. 15 min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis das Gemüse weich und die Linsen gar sind.

Backofen auf 150°C vorheizen. Eine Auflauf- oder Kasserollenform einfetten. Kidneybohnen im Topf mit der Gemüsemischung vermengen, kleingehackte Petersilie dazugeben. Gemüse in die Auflaufform geben und gleichmäßig verteilen. Etwa 30 min. backen, bis sich eine leichte Haut bildet und der Auflauf blubbert.

In der Zwischenzeit Kartoffeln schälen, grob würfeln und in kochendem Salzwasser weichkochen. Mit Milch und Butter pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Form aus dem Ofen nehmen und vorsichtig löffelweise Kartoffelpüree auf das Gemüse geben. Die Backofentemperatur auf 180°C erhöhen, den Auflauf wieder in den Ofen stellen und weitere ca. 20 min. backen, bis die Kartoffelwölckchen knusprig werden.

Geriebenen mittelalten Gouda nach Belieben nur auf dem Kartoffelpüree oder über den ganzen Auflauf verteilen und im Ofen noch etwa 10 Minuten überbacken, bis der Käse leicht gebräunt ist.

Unser Tipp!

Dazu schmeckt frisches, kräftiges Brot oder geröstetes Baguette!



**Wir wünschen einen guten Appetit
Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg**

Gärtnerhof Callenberg, Callenberg 12a, 96450 Coburg

Inh.: Dietrich und Friederike Pax

Tel.: 09561/62623, Fax: 09561/235777, Mail: bestellung@gaertnerhof-callenberg.de

D-037 Öko-Kontrollstelle Ust.-Nr. DE 224708876

www.gaertnerhof-callenberg.de

Bankverbindung: GLS Bochum IBAN DE45 430609676007291100 BIC GENODEM1GLS