



linsenaufstrich

Zutaten

1 Marmeladenglas

100 g getrocknete rote Linsen

1 EL getrocknete Tomaten in Öl

1 EL getrockneter Oregano

2 EL Olivenöl

Pfeffer

Zubereitung

Linsen in einen Topf geben, Wasser einfüllen, bis es etwa 2 cm über den Linsen steht und zum Kochen bringen.

Die Temperatur runterdrehen und etwa 10 Minuten köcheln lassen.

Linsen in ein Sieb geben, unter kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.

Die gekochten Linsen mit den getrockneten Tomaten, Oregano und 2 EL Olivenöl mit dem Pürierstab zu einer feinen Masse pürieren.

Anschließend in ein sauberes Glas füllen.

Hält gekühlt eine Woche.

bon appetit