



Winterspecial: Linsen-Spinat-Eintopf mit Feta

und frischen Kräutern und Basmatireis

Ein Gericht für Entdecker: Der iranische Linseneintopf mit Spinat, feinem Lauch und einer illustren Auswahl an frischen Kräutern wird auf luftigem Basmatireis serviert und mit Lauchzwiebeln, Minze und Zitrone auf Zack gebracht. Die Garnitur aus cremig-salzigem Feta ergänzt das leckere Mahl vorzüglich. Guten Appetit!



30-40min



3-4 Personen

- 2 Knoblauchzehen
- 2 unbehandelte Zitronen
- 2 Stangen Lauch
- 1 Päckchen gemahlene Kurkuma
- 400g grüne Linsen
- 2 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 400g Bio-Basmatireis
- 40g Koriander & Dill
- 300g Babyspinat
- 10g Minze
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Päckchen Zwiebelmarmelade
- 2
- 100g Feta ¹

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- große Topf mit Deckel
- mittelgroße Topf mit Deckel
- kleine Pfanne
- Wasserkocher
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Zitruspresse
- Sieb

Energie 1080kcal, Fett 27.9g,
Kohlenhydrate 159.2g, Eiweiß 40.8g



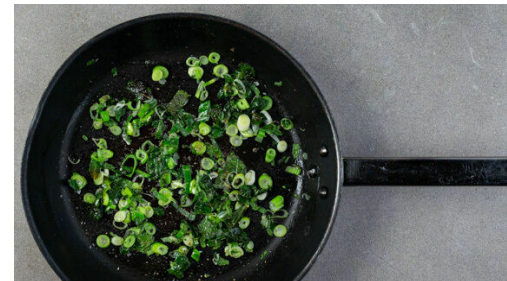
In einem Wasserkocher 1,5L Wasser zum Kochen bringen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. **Eine Zitrone** halbieren und auspressen, die **andere Zitrone** in Spalten schneiden. Den **Lauch** jeweils längs vierteln und in ca. 1cm breite Streifen schneiden.



Den **Koriander** und den **Dill samt Stängeln** grob schneiden. Nach ca. 15Min. Garzeit den **Spinat** in den **Eintopf** rühren und den **Eintopf** abgedeckt noch 5-7Min. garen, bis die **Linsen** weich sind, dann den **Koriander** und den **Dill** unterrühren und den **Eintopf** mit einem Stabmixer nicht zu glatt pürieren. Mit **3-4EL Zitronensaft** sowie Salz und Pfeffer abschmecken.



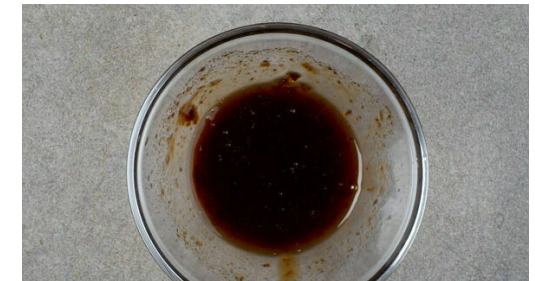
Den **Lauch** in einem großen Topf mit 1EL Olivenöl und 2 Prisen Salz bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. Den **Knoblauch** und das **Kurkumapulver** unterrühren und ca. 1Min. mitbraten. Dann die **Linsen**, das **Brühgewürz** und 1,5L kochendes Wasser unterrühren und den **Eintopf** abgedeckt ca. 15Min. köcheln lassen. Im Wasserkocher 800ml Wasser zum Kochen bringen.



Die **Minzeblätter** von den Stängeln zupfen und grob schneiden. Die **Lauchzwiebeln** in dünne Ringe schneiden. Die **Minze** und die **Lauchzwiebeln** in einer kleinen Pfanne mit 4EL Olivenöl und 2 Prisen Salz bei niedriger Hitze 4-5Min. braten, bis die **Lauchzwiebeln** weich sind.



Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Mit den 800ml Wasser aus dem Wasserkocher in einen mittelgroßen Topf geben, ½TL Salz unterrühren und den **Reis** abgedeckt bei niedrigster Hitze 10-12Min. kochen, bis Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



Die **Zwiebelmarmelade** mit 3-4EL Wasser verrühren. Den **Eintopf** mit dem **Reis** auf tiefe Teller verteilen und nach Belieben mit dem **Lauchzwiebel-Minze-Mix** und der **Zwiebelmarmelade** garnieren. Den **Feta** darüber krümeln und mit den **Zitronenspalten** servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [📷](#) [📺](#) [📱](#) [#marleyspooning](#)