



Rosmarin-Linsen mit Tomaten

unter cremiger Kartoffelhaube



30-40min



3-4 Personen

Warum Kartoffelpüree separat essen? Unsere Köchin Hannah wollte mal etwas anderes ausprobieren und hat den cremigen Liebling auf einen fruchtigen Eintopf aus Tomaten, Sellerie und Linsen gestrichen. Darüber kommt Käse - und dann ab in den Ofen, wo sich der Auflauf schick bräunen kann.

Was du von uns bekommst

- 25g frische Petersilie & Rosmarin
- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 1 Packung Karotten
- 2 Stangensellerie ⁹
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 2 Dosen braune Linsen
- 2 Stück Hartkäse ^{3,7}
- 1 Zwiebel
- 1 Packung getrocknete Tomaten ¹²

Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz
- Zucker
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Auflaufform
- Backofen mit Grillfunktion
- große Pfanne
- großer Kochtopf
- Kartoffelstampfer
- Küchenreibe
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

Allergene

Eier (3), Milch (7), Sellerie (9), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 575.0kcal, Fett 12.3g, Eiweiß 23.9g, Kohlenhydrate 83.6g



1. Kartoffeln kochen

Den Grillofen auf 250°C vorheizen. In einem großen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** schälen und in ca. 3cm große Stücke schneiden. Sobald das Wasser kocht, die **Kartoffeln** hineingeben, erneut kurz aufkochen und dann leicht köchelnd in ca. 10-15Min. weich kochen lassen.



4. Kartoffeln stampfen

Inzwischen die **Petersilienblätter** von den Stängeln zupfen und fein hacken. Die **Rosmarinnadeln** abzapfen, die **Hälfte** fein hacken. Die **getrockneten Tomaten** in kleine Stücke schneiden. Sobald die **Kartoffeln** gar sind, das Wasser abgießen, die **Kartoffeln** kurz ausdampfen lassen und zu einem **Püree** stampfen. **Tipp:** Wer möchte, kann noch 1-2EL Öl zugeben.



2. Gemüse schneiden

Inzwischen die **Zwiebel** schälen und fein hacken. Die **Karotten** schälen und in ca. 1-2cm große Stücke schneiden. Den **Sellerie** in ca. 1cm breite Scheiben schneiden. Die **Linsen** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



5. Gemüse fertigstellen

Die abgetropften **Linsen** und die **getrockneten Tomaten** zum **Gemüse** geben, alles einmal aufkochen lassen und nach Wunsch **Petersilie** und **gehackten Rosmarin** untermischen. Die **Sauce** sollte nicht zu dünnflüssig sein, ansonsten so lange köcheln lassen, bis überschüssige Flüssigkeit verdampft ist.



3. Gemüse kochen

Die **Zwiebeln**, die **Karotten** und den **Sellerie** in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze ca. 5Min. anschwitzen. Mit den **gehackten Tomaten** und 200ml Wasser ablöschen, mit Salz, Pfeffer und 1TL Zucker abschmecken und ca. 10-15Min. einköcheln lassen.



6. Auflauf überbacken

Den **Käse** fein reiben. Das **Gemüse** in eine Auflaufform geben, den **Kartoffelstampf** gleichmäßig darauf verteilen und den **Käse** darüberstreuen. Den **Auflauf** im Ofen ca. 10Min. überbacken, bis die Kruste goldbraun ist. Nach Belieben mit dem **restlichen Rosmarin** garniert servieren.