



Pochiertes Ei auf grünen Linsen

mit Spinat, dazu Pastinakenpommes



30-40min



2 Personen

Mmmh, hier bleibt garantiert nichts übrig! Zu delikaten grünen Linsen mit Karotten und Sellerie gibt es köstliche Pastinakenpommes aus dem Ofen und ein cremiges Pesto aus Schnittlauch, Petersilie, Käse, Mandeln und Limette. Die Krönung on top: ein weiches pochiertes Ei.

- 1 Karotte
- 1 Stangensellerie ⁹
- 150g grüne Linsen
- 2 Pastinaken
- 1 Päckchen Hähnchen-Gewürzmischung ¹⁰
- 1 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 1 Packung Babyspinat
- 1 unbehandelte Limette
- 20g frische Petersilie & Schnittlauch
- 1 Packung Mandelblättchen ¹⁵
- 2 Eier ³

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- mittelgroßer Kochtopf
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Schaumkelle
- Sparschäler
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

Energie 692kcal, Fett 26.9g,
Kohlenhydrate 65.4g, Eiweiß 35.3g



4. Linsengemüse braten

2. Pastinaken schneiden

5. Pesto zubereiten

3. Pastinaken rösten

6. Eier pochieren

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**