



## Grillkäse mit Linsen und Zwiebeln

an Spinatsalat und Tomatensauce



20-30min



2 Portionen

Grillkäse ist eine ziemlich tolle Sache, da der Käse beim Braten und Grillen nicht zerschmilzt, sondern kompakt bleibt. Wir würzen ihn heute mit Za'atar, einer aromatisch-frischen Kräutermischung, deren genaue Zusammensetzung in vielen Familien ein streng gehütetes Geheimnis ist. In Kombination mit einer frischen Tomatensauce, einem leichten Spinatsalat und herzhaften Linsen ergibt sich ein köstliches Gericht.



- 2 Knoblauchzehen
- 200g Beluga-Linsen
- 2 Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 200g Grillkäse <sup>1</sup>
- 1 Pck. Za'atar-Gewürzmischung <sup>2</sup>
- 100g Babyspinat (ungewaschen)

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Balsamicoessig <sup>3</sup>

- Stabmixer mit hohem Gefäß
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher

### Kochtipp

Die Linsen unbedingt erst nach dem Kochen salzen – wenn man Salz zum Kochwasser dazugibt, verlängert sich die Kochzeit.

## Allergene

Milch (1), Sesamsamen (2), Schwefeldioxid  
und Sulphite (3). Kann Spuren von  
anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 986kcal, Fett 57.1g,  
Kohlenhydrate 59.9g, Eiweiß 49.7g



Den **Knoblauch** schälen, grob würfeln und in einem mittelgroßen Topf mit 2TL Olivenöl bei mittlerer Hitze 30Sek.-1Min. anbraten, bis der **Knoblauch** goldbraun ist. Die **Linsen** und 450ml Wasser hinzufügen, aufkochen lassen und abgedeckt 18-20Min. köcheln lassen, bis die **Linsen** gar sind. Vom Herd nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.



Die **restlichen Zwiebeln** mit 1EL Balsamicoessig vermischen. Aus 2EL Olivenöl, 1EL Balsamicoessig und je 1 Prise Salz, Pfeffer und Zucker ein Dressing anrühren. Den **Grillkäse** in 1-2cm dicke Scheiben schneiden, mit 2TL Olivenöl vermischen und in der Gemüsepfanne bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite 3-4Min. braten, bis er goldbraun und knusprig ist.



Die **Tomaten** vierteln und vom Strunk befreien. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in ca. 1,5cm breite Spalten schneiden. Die **Tomaten** und die **Zwiebeln** mit 2TL Olivenöl und 1 Prise Salz vermischen.



Den **Grillkäse** aus der Pfanne nehmen und mit der **Gewürzmischung** bestreuen. Den **Spinat** mit dem Dressing vermischen. Den **Grillkäse** mit den **Linsen** und den **Zwiebeln** anrichten, die **Sauce** dazugeben und zusammen mit dem **Spinatsalat** servieren.



Die **Tomaten** und **Zwiebeln** in einer mittelgroßen Pfanne (oder Grillpfanne) ohne weiteres Öl bei starker Hitze 5–6 Min. anbraten, bis sie weich werden (und Grillstreifen haben). Aus der Pfanne nehmen und die Pfanne auswaschen. Die **Tomaten** und die **½ der Zwiebeln** mit 1 EL Balsamicoessig in einem hohen Gefäß zu einer glatten **Sauce** pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Geschmäcker sind bekanntlich verschieden – besonders, wenn es um Kräuter mit starken Aromen geht, können die Meinungen weit auseinandergehen. Wir haben daher in diesem Rezept nur die Za’atar-Mischung verwendet, aber wer mag, kann sein Gericht gerne noch mit etwas Dill, Petersilie oder auch frischer Minze verfeinern.

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](https://marleyspoon.de) an.    **#marleyspooning**