



## RS Pochiertes Ei auf Beluga-Linsen

mit Spinat, dazu Pastinakenpommes

30-40min 2 Portionen

Mmmh, hier bleibt garantiert nichts übrig! Zu delikaten Beluga-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.

## Was du von uns bekommst

- 200g Beluga-Linsen
- 1 Karotte
- 1 Stangensellerie<sup>1</sup>
- 2 Pastinaken
- 1 Pck. Cajun-Gewürzmischung
- 1 Pck. Hartkäse, gehobelt<sup>3</sup>
- 100g Babyspinat (ungewaschen)
- 1 unbehandelte Limette
- 10g Schnittlauch
- 10g Petersilie
- 25g Mandelblättchen<sup>4</sup>
- 2 Bio-Eier<sup>2</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Schaumkelle
- Sparschäl器
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

## Allergene

Sellerie (1), Eier (2), Milch (3), Schalenfrüchte (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 833kcal, Fett 37.5g,  
Kohlenhydrate 72.4g, Fasern 20.0g



### 1. Gemüse vorbereiten

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Linsen** mit 1L Wasser in einen mittelgroßen Topf geben, bei starker Hitze aufkochen lassen und dann bei mittlerer Hitze in 18-20Min. gar kochen. Die **Karotte** schälen und in feine Scheiben schneiden. Den **Sellerie** ebenfalls in feine Scheiben schneiden.



### 4. Linsengemüse braten

Die **Karotten** und den **Sellerie** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze ca. 3Min. anbraten. Die **gekochten Linsen** in ein Sieb abgießen, kurz abtropfen lassen und hinzugeben, dann den **Spinat** unterheben und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und **1TL Gewürzmischung oder mehr** abschmecken.



### 2. Pastinaken schneiden

Die **Pastinaken** schälen und quer halbieren. Die **dünneren Hälften** längs halbieren, die **dickeren Hälften** jeweils in **4 pommesartige Stifte** schneiden.



### 3. Pastinaken rösten

Die **Pastinakenstücke** mit 2TL Olivenöl, ca. **1TL Gewürzmischung** und 1 Prise Salz vermengen, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und 15-25Min. im Ofen rösten, bis die **Pastinaken** leicht gebräunt und gar sind. Währenddessen den **Käse** fein reiben.



### 5. Pesto zubereiten

Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen. Den **Schnittlauch** grob klein schneiden, die **Petersilie samt Stängeln** grob hacken. Die **Kräuter** mit dem **Limettenabrieb**, der **½ des Limettensaftes**, dem **Käse**, den **Mandeln**, 1EL Olivenöl, 3-4EL Wasser sowie Salz und Pfeffer pürieren. Bei Bedarf etwas mehr Wasser hinzufügen.



### 6. Eier pochieren

In dem Topf ausreichend Wasser für die **Eier** mit 1EL Essig aufkochen, dann die Hitze reduzieren. Die **Eier** einzeln aufschlagen und in das Wasser geben. Ca. 3Min. pochieren, bis das **Eiweiß** fest und das **Eigelb** noch flüssig ist. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenkrepp legen. Die **Linsen** mit den **Pastinaken**, den **Eiern** und dem **Pesto** anrichten und servieren.