



Pikante Linsen-Bowl mit Spiegelei

mit Spinat und Chutney-Joghurt



ca. 30min



2 Portionen

Diese Bowl bringt die Aromen Indiens direkt auf deinen Teller: Würziger Spinat und herzhafte Linsen, mit Schalotten, Peperoni und einem Spritzer Zitrone, verschmelzen zu einem Festschmaus, der gekrönt wird von einem goldgelben Spiegelei. Dazu servierst du ein paar Kleckser fruchtig-würzigen Chutney-Joghurt, der für die perfekte Balance aus Schärfe und Frische sorgt. Ein einfaches Gericht voller Geschmack und Soulfood-Charme!

Was du von uns bekommst

- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Schalotte
- 10g Koriander
- 1 Peperoni
- 1 Dose Bio-Linsen
- 1 Pck. Pflaumen-Gewürz-Chutney³
- 100g Babyspinat (ungewaschen)
- 1 Pck. Garam-Masala-Gewürzmischung
- 2 Bio-Eier¹
- 1 Becher Joghurt²

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- 2 mittelgroße Pfannen
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

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

Kochtipp

Wer es nicht scharf mag, lässt die Peperoni einfach weg.

Allergene

Eier (1), Milch (2), Senf (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 552kcal, Fett 35.9g, Kohlenhydrate 35.3g, Eiweiß 19.7g



1. Zutaten vorbereiten

Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden. Die **Schalotte** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Koriander samt Stängeln** fein schneiden. Die **Peperoni** entkernen und in feine Ringe schneiden. Die **Linsen** in ein Sieb abgießen, dabei **2-3EL Flüssigkeit** auffangen.



4. Linsen erwärmen

Die **Linsen** mit der **aufgefangenen Flüssigkeit** in die Pfanne geben, mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze in 2-3Min. unter ständigem Rühren erwärmen. Den **Koriander** untermischen, die Pfanne vom Herd nehmen und die **½ des Zitronensaftes** einrühren. Abschmecken und ggf. mit mehr Salz und Pfeffer oder **Zitronensaft** würzen.



2. Spinat zubereiten

2TL Chutney mit 2EL Olivenöl, 2EL Essig und ½TL Salz zu einem **Dressing** verrühren, dann den **Spinat** untermengen.



3. Gemüse braten

Den **Knoblauch**, die **Schalotten** und die **½ der Peperoni** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei niedriger bis mittlerer Hitze in ca. 2Min. glasig anbraten, dabei ab und an umrühren. Dann die **Zitronenschale** und die **Gewürzmischung** hinzugeben und weitere ca. 2Min. braten, bis die **Gewürze** aromatisch duften.



5. Spiegeleier braten

In einer zweiten mittelgroßen Pfanne 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze erwärmen. Die **Eier** aufbrechen, in die Pfanne gleiten lassen und in 3-4Min. zu **Spiegeleieren** braten. **Tipp:** Das **Eigelb** soll nicht fest werden. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.



6. Joghurt verfeinern

Das **restliche Chutney** mit dem **Joghurt** verrühren. Den **Spinat** auf tiefe Teller oder Schalen verteilen. Die **Linsen** und die **Spiegeleier** auf dem **Spinat** anrichten und mit der **restlichen Peperoni** garnieren. Mit dem **Chutney-Joghurt** beträufeln und servieren.