



„Marry Me“-Linsen mit Champignons

und Rucola-Käse-Salat



ca. 20min



1 Portion

Auch wenn du gerade niemandem einen Heiratsantrag machen möchtest (außer uns vielleicht?), ist dieses vegetarische Gericht absolut überzeugend. Es vereint in einer fein-cremigen Sauce nahrhafte Linsen mit gebratenen Champignons. Der frische Rucolasalat on top mit würzigem Hartkäse schafft einen angenehmen Kontrast und rundet des Gericht perfekt ab. Guten Appetit!

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 200g geschnittene Champignons
- 1 Pck. italienische Gewürzmischung ¹
- 1 Dose Bio-Tomatenmark
- 1 Dose Bio-Linsen
- 200ml Kochsahne ²
- 50g Rucola
- 1 Pck. Hartkäse, gehobelt ²
- 10g Basilikum

- 1TL Butter ²
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ³

- mittelgroße Pfanne mit Deckel
- Messbecher
- Sieb

Allergene

Kann Spuren enthalten von: Eier, Senf

Energie 850kcal, Fett 47.9g,
Kohlenhydrate 65.7g, Eiweiß 35.6g



Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in hauchfeine Scheibchen schneiden.



Die **Pilze** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 5Min. braten, bis sie zu bräunen beginnen und ausgetretene Flüssigkeit wieder verdampft ist. Dann mit 1TL Balsamicoessig ablöschen.



Die **Zwiebeln** mit je 1 Prise Salz und Pfeffer hinzugeben und ca. 2Min. mitbraten, bis sie braun werden. Dann den **Knoblauch**, die **½ der Gewürzmischung**, die **½ des Tomatenmarks** und 1TL Butter unterrühren und ca. 1Min. weiterbraten, bis der **Knoblauch** duftet und das **Tomatenmark** dunkler wird. 200ml Wasser einrühren und aufkochen lassen.



Die **Linsen** in einem Sieb abtropfen lassen, dann mit je 1 Prise Salz und Pfeffer ebenfalls in die Pfanne geben und unterrühren. Die Pfanne mit einem Deckel abdecken und alles ca. 5Min. eindicken lassen. Dann **75ml Kochsahne** einrühren und ca. 1Min. erwärmen. Die Pfanne vom Herd nehmen.



In einer großen Schüssel ½EL Olivenöl, ½EL Balsamicoessig und je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren und den **Rucola** und den **Käse** untermengen.



Die **Basilikumblätter** zerzupfen und in das **Linsen-Gemüse** rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem **Rucolasalat** garniert servieren.

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**