MARLEY SPOON



„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 feincremigen 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!

Was du von uns bekommst

- 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

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

- mittelgroße Pfanne mit Deckel
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene
Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2), **Schwefeldioxid und Sulphite** (3).

Kann Spuren enthalten von: Eier, Senf

Nährwertangaben pro Portion
Energie 850kcal, Fett 47.9g, Kohlenhydrate 65.7g, Eiweiß 35.6g



1. Gemüse schneiden

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



2. Pilze braten

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.



3. Gemüse mitbraten

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.



4. Linsen garen

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.



5. Salat zubereiten

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



6. Linsen verfeinern

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**