

Geschmortes Wurzelgemüse mit Beluga-Linsen

Zutaten: (für 4 Personen)

- 2 Zwiebeln in Streifen geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, gequetscht
- 2 El Olivenöl, zum Anbraten
- 800 g Wurzelgemüse (Pastinaken, verschiedenfarbige Rüebli, Petersilienwurzel, Rande, Topinambur, Sellerie usw.)
- 100 g Beluga-Linsen
- 1 kleines Stück getrockneter Chili, entkernt
- ein paar Thymianzweiglein
- 1 Lorbeerblatt
- ein hauchdünner Streifen von der Schale einer Bio-Zitrone
- 1 Schluck Weisswein zum Ablöschen
- ca. 4 dl Gemüse-Bouillon
- eine grosse Handvoll Winterspinat
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Das Gemüse rüsten und in gleichmässige Würfel (ca. 2x2cm) schneiden.

Die Zwiebel und den Knoblauch auf kleinem Feuer in etwas Olivenöl glasig werden lassen. Das Gemüse dazu geben und auf gutem Feuer anbraten lassen. (Achtung: Knoblauch und Zwiebeln sollten dabei keine Farbe annehmen.) Dann die Linsen hinzugeben, den Chili, den Thymian und die Zitronen-Zeste. Mit einem Schluck Weisswein ablöschen und die Bouillon dazugeben. Bei geschlossenem Deckel auf kleinem Feuer ca. 25 Minuten lang schmoren lassen. Ab und zu umrühren und allenfalls etwas Bouillon nachgiessen. Kurz bevor Gemüse und Linsen gar sind, den Winterspinat untermischen und ca. 2 Minuten mitkochen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zusammen mit einem feinen, buttrigen Kartoffelstock servieren.