Rezept

Linsen mit Zimt und Rosinen

Ein Rezept von Linsen mit Zimt und Rosinen, am 29.04.2024

Zutaten

100 g	Schalotten
2 EL	Tomatenmark
1	Zimtstange
100 g	rote Linsen
	Salz
	edelsüßes Paprikapulver
1/2	Bio-Zitrone
2 EL	Olivenöl
350 ml	Gemüsebrühe
1 TL	getrockneter Oregano
50 g	Rosinen
	Pfeffer
100 g	Kritharaki-Nudeln (griech. "Reis"-Nudeln)
75 g	Feta

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal

Zubereitung

1. Schalotten schälen und grob zerteilen. Öl in einem Topf erhitzen, Schalotten darin andünsten. Tomatenmark einrühren und leicht anrösten, mit Brühe ablöschen. Zimt, Oregano, Linsen und die Rosinen dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Zugedeckt 10 Min. köcheln lassen.

2. Nudeln 10 Min. in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen, abtropfen lassen. Linsengemüse pikant abschmecken, Zimtstange entfernen. Nudeln untermischen. Zitrone heiß waschen, Schale abreiben und mit zerbröckeltem Feta mischen, über die Linsen geben.