

Rezept

Linsenchili mit Käse-Röstbrot

Ein Rezept von Linsenchili mit Käse-Röstbrot, am 28.06.2026

Zutaten

1 große Gemüsezwiebel (ca. 200 g)	2 Knoblauchzehen
1 Möhre	4 Stangen Staudensellerie (mit Grün)
3 EL Öl	200 g rote Linsen
1 TL gemahlener Kreuzkümmel	1 TL getrockneter Oregano
½ TL Cayennepfeffer	1 Dose stückige Tomaten (800 g)
Salz	1 Baguette (250 g)
100 g geraspelter mittelalter Gouda	1 Dose Kidneybohnen
200 g Schmand	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 715 kcal

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Die Möhre schälen und ebenfalls in Würfel schneiden. Den Sellerie putzen, waschen und in feine Scheiben schneiden, das Grün für die Garnitur beiseitelegen.
2. Das Öl in einem großen Topf erhitzen, die Zwiebel darin glasig dünsten. Knoblauch, Möhren und die Hälfte des Selleries dazugeben und ca. 10 Min. dünsten. Die Linsen und die Gewürze unterrühren, die Tomaten und 800 ml Wasser dazugießen, salzen und zum Kochen bringen. Anschließend bei schwacher Hitze ca. 20 Min. köcheln lassen, dabei ab und zu umrühren.
3. Inzwischen den Backofen auf 180° vorheizen. Das Baguette in Scheiben schneiden, den Käse darauf verteilen und im Ofen (Mitte) ca. 5 Min. überbacken. Die Bohnen in einem Sieb kalt abbrausen, abtropfen lassen und im Linsenchili erhitzen. Mit den verwendeten Gewürzen abschmecken, mit den übrigen Selleriescheiben und dem beiseite- gelegten Selleriegrün bestreuen. Das Linsenchili auf Teller verteilen und jeweils etwas Schmand daraufgeben. Die Käse-Röstbrote dazu servieren.