

Rezept

# Scharfes Linsenragout

Ein Rezept von Scharfes Linsenragout, am 09.02.2025

## Zutaten

<b>1</b> Möhre	<b>1</b> rote Zwiebel
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>2</b> getrocknete Chilischoten
<b>2 Zweige</b> Rosmarin	<b>2 EL</b> Olivenöl
<b>150 g</b> kleine braune Linsen	<b>400 ml</b> Gemüsebrühe
<b>150 g</b> Kirschtomaten	Salz
<b>1 TL</b> Honig	<b>1 EL</b> Aceto balsamico

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

## Zubereitung

1. Die Möhre, die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Chilischoten zerkrümeln. Den Rosmarin waschen und trockenschütteln, die Nadeln abzupfen und hacken.
2. Öl in einem Topf erhitzen. Möhre mit Zwiebel, Knoblauch, Chili und Rosmarin darin bei mittlerer Hitze andünsten. Linsen unterrühren, bis sie vom Fett überzogen sind. Mit der Brühe ablöschen und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 45 Min. garen, bis sie weich, aber nicht zu weich sind. Dabei bei Bedarf noch etwas Wasser zugießen.
3. Die Tomaten waschen und vierteln. Unter die Linsen mischen und nur erwärmen. Linsen mit Salz, Honig und Balsamessig abschmecken. Das Ragout mit frisch gekochten Nudeln mischen.