

Rezept

Tomatenlinsen mit Chips

Ein Rezept von Tomatenlinsen mit Chips, am 25.04.2024

Zutaten

1 Stück Ingwer (1 cm lang)	1 Dose stückige Tomaten (400 g)
Salz	2 TL Honig
2 EL gemahlener Koriander	½ TL Zimt
1 EL Apfelessig	2 EL Olivenöl
100 g rote Linsen	200 g Mais (aus der Dose)
100 g Reibekäse (z. B. Edamer)	40 g Tortillachips
8 Stängel Koriandergrün	8 Stängel Basilikum
100 g Crème fraîche	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 870 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° vorheizen. Ingwer schälen, hacken und mit den Tomaten in einer Schüssel mit 1 TL Salz, Honig, Koriander, Zimt, Essig und Öl vermengen. Die Hälfte der Tomatensauce mittig auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Die vier Ecken des Backpapiers jeweils etwas anheben und wie bei einem Bonbon verwirbeln, sodass eine Schale entsteht. Die Linsen auf die Sauce geben und mit übriger Sauce bedecken. Mais darübergeben und das Backpapier oben locker verschließen, am besten mit zwei Holzwäscheklammern. Alles im Ofen (Mitte) 15 Min. backen.
2. Dann die Klammern entfernen, den Käse über die Tomatenlinsen streuen, die Chips hineinstecken. Alles weitere 15 Min. backen. Inzwischen Koriander und Basilikum waschen, trocken schütteln und hacken. Zum Servieren die überbackenen Linsen mit den Kräutern bestreuen. Die Crème fraîche dazu reichen.