

Hier und heute



Rote Bärlauch-Linsen mit Fetakäse und scharfer Chorizo

Zu Beginn der Bärlauch-Saison ist dessen Aroma besonders intensiv und frisch. Koch Lars Middendorf nutzt das Kraut für seine Linsenpfanne mit Feta und scharfer Chorizo. Das schmeckt richtig gut und nach Frühling.

Rezept

Rote Bärlauch-Linsen mit Fetakäse und scharfer Chorizo

von Lars Middendorf, für vier Personen

Zutaten

- 250 g rote Linsen
- 200 g festkochende Kartoffeln
- 2 Karotten
- 1 Stange Lauch
- 8 kleine Chorizo Würste
- 3 EL Olivenöl
- 2 Zwiebeln
- 200 g Fetakäse
- 50 g frischer Bärlauch
- 100 g Butter
- 500 ml Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Olivenöl in einer tiefen Pfanne oder in einem breiten, flachen Topf erhitzen und die Chorizo im Ganzen anbraten.

Währenddessen die Zwiebeln, Möhren und Lauch einputzen und in feine Würfel schneiden.

Die angebratenen Würste aus der Pfanne nehmen und in der Pfanne nun die Gemüswürfel kurz anbraten.

Die Kartoffeln schälen und in circa 2 x 2 cm große Würfel schneiden. Die Linsen dann ebenfalls in die Pfanne geben und kurz mit anbraten, dann mit der Gemüsebrühe ablöschen. Alles kurz aufkochen lassen, anschließend die Kartoffelwürfel mit in die Pfanne geben und leicht köcheln.

In der Zeit den Bärlauch in Streifen schneiden und mit der weichen Butter fein pürieren. Nach circa 15 Minuten Kochzeit sollten Linsen und Kartoffeln gar sein. Wenn das der Fall ist, die Würste mit dazugeben und die Bärlauchbutter unterrühren.

Nun noch einmal alles kurz durchkochen und abschmecken, dann servieren und etwas Feta darüber verteilen.