

Kürbis-Linsen-Gemüse

Zutaten:

3 Schalotten
20 g Butter
100 g Linsen
250 ml Gemüsebrühe
1 – 2 EL weißer Balsamico
1 kleiner Kürbis (Butternut)
20 g Butter
Salz
Schwarzkümmel
Kümmel
Pfeffer

Zubereitung:

Schalotten putzen und in feine Würfel schneiden. Butter erhitzen, Schalotten darin anschwitzen. Linsen zugeben.

Alles mit Gemüsebrühe und Balsamico ablöschen und ca. 15 bis 20 Minuten köcheln, bis die Linsen bissfest sind.

Den Kürbis schälen, die Kerne entfernen und in kleine Würfel schneiden.

Die Butter erhitzen. Den Kürbis zugeben und bissfest garen.

Beide Gemüse zusammengeben.

Mit Salz, Schwarzkümmel, Kümmel und Pfeffer abschmecken.