

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Gebackene Spinat-Schafskäse-Bruschetta mit roten Linsen

Zutaten: 2 Zwiebeln, 60 g Rote Linsen, 200 ml Wasser, 1 EL Olivenöl (nativ, kaltgepresst), 200 g Spinat, 50 g getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt), 100 g Feta-Schafskäse, 1 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer, Koriander, 1 Baguette

Zubereitung: Den Spinat waschen und klein schneiden. Zwiebeln häuten, würfeln und zusammen mit Linsen und Wasser in einen Topf geben. Alles gut vermischen und mit geschlossenem Deckel bei 100 Grad Celsius acht Minuten garen. Danach das Ganze zehn Minuten nachquellen lassen. In der Zwischenzeit die Tomaten würfeln und die Knoblauchzehe fein schneiden. Tomaten und Knoblauch in einer Schüssel mit den gequollenen Linsen vermischen. Den Spinat unterheben und den Feta darüber zerbröseln. Das Olivenöl hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Koriander würzen. Anschließend alles gut vermischen.

Das Baguette der Länge nach halbieren. Die Hälften anschließend in kleine, etwa 5 cm lange Stücke teilen. Die Spinat-Schafskäse-Masse gleichmäßig auf die Baguette-Stücke verteilen und glatt verstreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Celsius Ober-/Unterhitze acht Minuten backen. Danach die Baguette-Stücke aus dem Ofen nehmen, kurz auskühlen lassen - und frisch "auf der Hand" genießen!

Tipp: Linsen werden bekömmlicher, wenn ein Esslöffel Essig in das Kochwasser gegeben wird.

Guten Appetit wünscht ihr **Gemüsebringt's**-Team
www.gemuese-bringts.com