

Kartoffelpüree mit deftigem Linsengemüse

**10 Portionen****40 Minuten**

So geht's

Linsen in ein Sieb geben, waschen und abtropfen lassen. Den Lauch putzen, waschen, halbieren und in feine Ringe schneiden. Die Möhre schälen und in ca. 0,5 cm große Stücke schneiden. Den Apfel schälen, vierteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Den Thymian waschen und die Blättchen abzupfen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Lauch und Möhre darin bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten anschwitzen. Dann Gemüsebrühpulver und 800 ml Wasser zugeben, Apfelstücke, Thymian und Linsen hinzufügen und alles abgedeckt bei mittlerer Hitze 20 Min. köcheln lassen.

Zutaten

200 g grüne Linsen
2 Lauch (600 g)
2 große Möhren (340 g)
2 Apfel (320 g)
6 Stängel Thymian
3 EL Öl
2 TL Gemüsebrühpulver
2000 g Kartoffeln (mehligkochend)
300 ml Milch
4 Prisen Muskatnuss
Salz, Pfeffer

Für das Kartoffelpüree Kartoffeln schälen, in grobe Würfel schneiden, in einen Topf geben, zu $\frac{3}{4}$ mit Wasser angießen, etwas Salz zugeben, aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze abgedeckt 15-20 Min. weichgaren. Dann das Wasser abgießen, Milch und Muskatnuss zugeben und zu einem cremigen Püree stampfen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Linsengemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken, nach Belieben noch etwas frischen Thymian darüber streuen und zum Kartoffelpüree servieren.

Initiator:innen

Gefördert durch:

Bundesministerium
für Landwirtschaft, Ernährung
und Heimataufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages