

Pizzaaufstrich mit Linsen



ca. 10 Portionen



30 Minuten



Zutaten

50 g grüne Linsen
200 g Knollensellerie
75 g saure Sahne
50 g Tomatenmark
20 ml Olivenöl
1 TL getr. Oregano
1 gestr. TL Salz

So geht's

Die Linsen in ein Sieb geben waschen und abtropfen lassen. Den Sellerie schälen und sehr klein schneiden. Beides mit 250 ml Wasser in einen Topf geben und einmal aufkochen lassen. Dann 20 Min. bei geschlossenem Deckel und kleiner Hitze köcheln lassen.

Linsen und Sellerie abgießen. Dann mit saurer Sahne, Tomatenmark, Olivenöl, Oregano und Salz in einen Hochleistungsmixer geben und auf hoher Stufe pürieren.

(Thermomix Stufe 8, 1 Minute, nach 30 Sekunden Linkslauf. Mit dem Spatel nach unten schieben und noch mal 15 Sekunden fein pürieren.) Nach Belieben noch mal mit Salz abschmecken.

Den Aufstrich in ein sauberes Schraubglas füllen, verschließen und im Kühlschrank aufbewahren. Hält sich ca. 4 Tage.

Tipp: Anrichten:

Den Aufstrich auf eine Scheibe Brot oder Ciabatta geben. Tomatenscheiben und Basilikumblättchen darüber geben und servieren.

Der Aufstrich passt auch gut in Wraps, auf Sandwiches oder in Pita-Taschen.

Initiator:innen

Gefördert durch: