Suppen:
Linsensuppe mit Gnagi

Zubereitung

▷ 3 Esslöffel Erdnussöl in einem Kochtopf auf dem Herd erhitzen.
▷ Zwiebeln und Knoblauch zugeben und gut andünsten.
▷ Die Linsen in ein Abtropfsieb abschütten, gut abtropfen lassen und hinzufügen.
▷ Die Linsen mitdünsten und den Kochtopf anschliessend mit 6 dl Gemüsebouillon auffüllen.
▷ Die Gnagi zugeben und aufkochen lassen.
▷ Zugedeckt während 25 Minuten bei 220 °C Heissluft mit Beschwaden garen.
▷ Die Gnagi mit einer Fleischgabel aus dem Garraum nehmen und auf 4 Suppenteller verteilen.
▷ Die Suppe mit einem Stab- oder Standmixer pürieren. Während des Pürierens nach und nach den Rahm zugiessen.
▷ Die Suppe sanft aufkochen lassen und bei Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen.

Anrichten

▷ Die Suppe auf die 4 Suppenteller mit den Gnagi verteilen. Mit der gehackten Petersilie bestreuen.

Garstufen Linsen und Gnagi
mit Vorheizen – Auflage 1
25 Minuten 220 °C Heissluft mit Beschwaden

Zutaten

3 EL	Erdnussöl
100 g	Zwiebeln, gehackt
1	Knoblauchzehe, halbiert, Keimling entfernt, gehackt
100 g	braune Linsen, am Vortag eingeweicht
100 g	grüne Linsen, am Vortag eingeweicht
6 dl	Gemüsebouillon
4	Gnagi à je 100 g
1 dl	Rahm
1	kleiner Bund glattblättrige Petersilie, grob gehackt
	Salz und Pfeffer

© Stefan Meier, Gasthaus Rathauskeller, Zug