

Linsenaufstrich

mit getrockneten Tomaten

Zutaten für 1 Marmeladenglas:

- 100 g getrocknete rote Linsen
- 1 EL getrocknete Tomaten in Öl
- 1 EL getrockneter Oregano
- 2 EL Olivenöl
- Pfeffer

Zubereitung:

Linsen in einen Topf geben, Wasser einfüllen, bis es etwa 2 cm über den Linsen steht und zum Kochen bringen.

Die Temperatur runterdrehen und etwa 10 Minuten köcheln lassen.

Linsen in ein Sieb geben, unter kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.

Die gekochten Linsen mit den getrockneten Tomaten, Oregano und 2 EL Olivenöl mit dem Pürierstab zu einer feinen Masse pürieren.

Anschließend in ein sauberes Marmeladenglas füllen.

Der Aufstrich ist gekühlt etwa eine Woche haltbar.