

Rote Linsen-Suppe, Joghurt-Dip, Blätterteig-Schnecken

Für zwei Personen

Für die Linsensuppe:

200 g rote Linsen	2 Möhren	1 Knolle Fenchel
2 kleine Zwiebeln	500 ml Gemüsefond	2 Zweige Rosmarin
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Chilisalز	Muskatnuss
Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Für den Joghurt-Dip:

200 g Naturjoghurt	1 Zitrone	schwarzer Pfeffer
--------------------	-----------	-------------------

Für die Blätterteigschnecken:

1 Blätterteig	1 Ei	100 g Parmesan
50 g Sesamsamen	1 Zweig Thymian	1 TL Chilisalز

Den Ofen auf 150 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Zwiebeln abziehen und kleinschneiden. Die Möhren und den Fenchel putzen und ebenfalls klein schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel, die Möhre und den Fenchel darin anbraten. Die Linsen dazugeben und kurz mit braten. Den Gemüsefond dazu gießen. Das Ganze kochen lassen, bis die Linsen und das Gemüse gar ist. Die Suppe pürieren.

Rosmarin dazugeben und die Suppe mit dem Chilisalز und etwas abgeriebener Muskatnuss abschmecken.

Für die Blätterteigschnecken den Parmesan reiben. Das Ei trennen. Das Eiweiß kann anders verwendet werden. Den Thymian fein hacken. Den Blätterteig mit dem Parmesan und den Sesamsamen bestreuen. Etwas Chilisalز und den Thymian darauf geben. Den Teig in einen Zentimeter breite Streifen schneiden und aufrollen. Etwas mit dem Eigelb bepinseln und im Ofen goldgelb backen.

Für den Joghurt-Dip die Schale der Zitrone abreiben. Den Joghurt mit dem Zitronenabrieb und Pfeffer abschmecken.

Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Die Rote Linsensuppe mit Joghurt-Dip und Blätterteigschnecken auf Tellern anrichten, den Schnittlauch darüber streuen und servieren.

Isabella Reindl am 27. Mai 2015