

Wurzelpetersilie-Möhren-Linsen Kasserolle mit
Kartoffelwölkchen
Rezeptkiste

Ein herzhaftes Ofengericht, das mit seinen überbackenen Kartoffelwölkchen an kalten Tagen die Seele wärmt.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
Backzeit: ca. 60 Minuten

Zutaten für ca. 4 Portionen:

- 150 g Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Möhren (ca. 300 g)
- 2 Wurzelpetersilie (ca. 250 g)
- 125 g rote Linsen
- ca. 250 g Kidneybohnen (abgetropft)
- 1 Bund Petersilie, glatt oder kraus
- 400 g Kartoffeln (mehligkochend)
- Mittelalter Gouda nach Belieben
- 2 EL Olivenöl
- 600 ml Gemüsebrühe
- 1 TL Currypulver (optional)
- 2 EL Milch
- 1 EL Butter
- Salz u. Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken. Möhren und Wurzelpetersilie putzen und in etwa ½ cm dicke Scheiben schneiden. Olivenöl in einen großen Topf geben und Zwiebel und Knoblauch anschwitzen, bis sie weich sind. Möhren und Petersilienwurzel mit der Brühe in den Topf geben und aufkochen. Linsen und Currypulver zugeben. Zugedeckt ca. 15 min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis das Gemüse weich und die Linsen gar sind.
2. Backofen auf 150°C vorheizen. Eine Auflauf- oder Kasserollenform einfetten. Kidneybohnen im Topf mit der Gemüsemischung vermengen, kleingehackte Petersilie dazugeben. Gemüse in die Auflaufform geben und gleichmäßig verteilen. Etwa 30 min. backen, bis sich eine leichte Haut bildet und der Auflauf blubbert.
3. In der Zwischenzeit Kartoffeln schälen, grob würfeln und in kochendem Salzwasser weich kochen. Mit Milch und Butter pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Form aus dem Ofen nehmen und vorsichtig löffelweise Kartoffelpüree auf das Gemüse geben. Den Backofen auf 180°C erhöhen, den Auflauf wieder in den Ofen stellen und weitere ca. 20 min. backen, bis die Kartoffelwölkchen knusprig werden.
4. Geriebenen mittelalten Gouda nach Belieben nur auf dem Kartoffelpüree oder über den ganzen Auflauf verteilen und im Ofen noch etwa 10 Minuten überbacken, bis der Käse leicht gebräunt ist.

Unser Tipp!

Dazu schmeckt frisches, kräftiges Brot oder geröstetes Baguette. Statt Wurzelpetersilie kann auch Pastinake verwendet werden.

Ökullus wünscht **Guten Appetit!**