

Linse mit Kalbsragout

Knackig-würzige Linse mit butterzartem Ragout - das tut gut!

1 Knoblauchzehe, 1 Zwiebel und **1 Peperoncino** fein und **200 g Kalbsfilet** eher grob schneiden.

Im Bräter **Butter** schmelzen und Knoblauch, Zwiebel und Peperoncino darin mit **Paprika** und **Kreuzkümmel** rösten. Das Fleisch zugeben, anbraten und mit **wenig Mehl** bestäuben. **1½ dl Bouillon** angiesen und zugedeckt 45 Minuten schmoren (evtl. wenig Bouillon nachgiessen).

Derweil **60 g grüne, schwarze oder braune Linsen** in **Wasser** in 20 Minuten weich köcheln und abgiessen.

2 Tomaten in Würfel schneiden und die Blättchen von **½ Bund Koriander** zupfen.

Tomaten und Linsen zum Fleisch geben, gut heiss werden lassen und mit Koriander bestreuen.

