

*Linse mit Lamm, Cherrytomätchen und Boursin
Ob Esau dafür sein Erbrecht verkauft hat?*

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

2 kleine Lammnierstücke (300 g) eher fein schneiden. **1 Zwiebel** und **1 Knoblauchzehe** fein hacken. Alles mit **1 TL Ingwer**, **2 TL Kreuzkümmel**, **½ TL Kurkuma** und **½ TL Paprika** mischen.

Im Bräter **Olivenöl** erhitzen und das Fleisch darin schön braten.

12 Cherrytomätchen halbieren und acht Minuten mitbraten.

Mit **1 Bund Kerbel** bestreuen.

Linsen, **2 EL Boursin mit Kräutern** und **1 Schuss Halbrahm** zugeben und sämig einkochen – ja, wenn Esau dieses Rezept gekannt hätte!

