

Linsen-Plätzchen mit Dörrtomate und einem Peperoni-Rahmsösschen

Ein herzerwärmendes Menü!

100 g grüne, schwarze oder braune Linsen in **Wasser** in 20 Minuten weich köcheln und gut abtropfen lassen.

12 getrocknete Tomaten fein hacken und mit den Linsen, **2 Eigelb**, **1 EL Mehl**, **Kreuzkümmel**, **Zimt**, **Pfeffer aus der Mühle** und **1 Bund Schnittlauch** gut mischen. 4 bis 6 Formringe auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen, die Linsen einfüllen und fest werden lassen.

In der Bratpfanne **Butter** schmelzen und die Plätzchen darin pro Seite fünf Minuten braten.

Für die Sosse **2 rote Peperoni** in Würfel schneiden. In einem Topf **Butter** schmelzen und die Peperoni darin mit **1 Schuss Weisswein** in zehn Minuten knackig garen.

Zusammen mit **1 Schuss Halbrahm**, **Blumenpfeffer**, **Thymian** und **Pfeffer aus der Mühle** fein pürieren. In den Topf zurückgeben und gut heiss werden lassen. Die Sosse als Spiegel auf einen Teller geben und die Plätzchen hineinsetzen – auch fürs Auge pure Lust!

