

Linsen mit Schwarzwurzeln

Keine Angst vor schwarzen Händen!

Eine Schüssel mit kaltem Wasser bereitstellen und den Saft von **½ Zitrone** beifügen. **500 g Schwarzwurzeln** unter fließendem Wasser abbürsten und unter fließendem Wasser mit dem Sparschäler schälen. Die Stangen in das Zitronenwasser legen, damit sie sich (und die Hände) nicht verfärben.

Die Schwarzwurzeln in 3 cm lange Stücke schneiden, dicke Stücke zusätzlich der Länge nach halbieren. In eine Pfanne geben, mit **Wasser** bedecken, aufkochen und zugedeckt in 20 Minuten weich garen.

In einem zweiten Topf **3 dl Bouillon** aufkochen und **100 g rote Linsen** darin zugedeckt in acht Minuten knapp weich kochen. Abschütten, dabei 1 dl Bouillon auffangen und die Linsen gut abtropfen. Die Schwarzwurzeln ebenfalls abschütten.

1 Schalotte und **1 Bund Petersilie** fein hacken.

Im gleichen Topf **Butter** erhitzen und die Schalotten darin glasig dünsten. **1 dl Noilly Prat** und Linsen-Bouillon angiessen und auf grossem Feuer gut zur Hälfte einköcheln. **½ dl Halbrahm** und **½ TL Senf** gut verrühren und beifügen.

Linsen und Schwarzwurzeln mit Petersilie zur Rahmsosse geben, sorgfältig mischen und aufkochen. Mit **Pfeffer aus der Mühle** und **Kreuzkümmel** bestreuen und servieren.

Dazu passt gebratener Fisch, gebratene Pouletschnitzel oder einfach so, als Vegi-Menü.

