

## KÜRBIS-LINSEN-TOPF

### ZUTATEN

*Für 4 Personen*

200 g grüne Linsen (Puy)

6 dl Wasser

600 g Kürbisfleisch, gewürfelt

Butter zum Andämpfen

2 dl Gemüsebouillon

1-2 Knoblauchzehen, gepresst

1 dl Vollrahm

Salz, Pfeffer

3-4 Zweiglein Zitronenthymian, Blättchen  
abgezupft

1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten

ca. 50 g Bergkäse, frisch gerieben



### ZUBEREITUNG

**1** Die Linsen im siedenden Wasser offen 20 Minuten kochen.

**2** Unterdessen Kürbis in Butter andämpfen. Mit der Bouillon ablöschen, zugedeckt knapp weich garen.

**3** Die Linsen abgiessen.

**4** Kürbiswürfel, Knoblauch und Rahm beifügen, kurz aufkochen und würzen.

**5** Kürbis-Linsen-Topf in vorgewärmte Tassen verteilen. Mit Kräutern und Käse bestreuen. Sofort heiss servieren.

Statt Kürbis anderesSaisongemüse verwenden.

Statt Rahm je einen Klacks Crème fraîche auf den angerichteten Linsen-Topf geben.

Statt grüne Linsen kann man orangefarbene verwenden. Diese mit dem Kürbis zusammen garen.

Für eine leicht gebundene Sauce direkt in der Pfanne einige gekochte Kürbiswürfel mit einer Gabel fein zerdrücken.

Alles nochmals unter Rühren aufkochen und servieren.

Dazu passen als Garnitur auch etwas Tapenade oder Tomatensalsa.