



## Pikanter Linseneintopf süß-sauer

### Zutaten:

- 200g Linsen
- 50g rote Bohnen
- 2 EL Rotweinessig
- 3 Nelken, 2 Lorbeerblätter
- 12 Dörripflaumen
- 3 Scheiben Ananas
- 1 Apfel
- 1 Suppenwürfel
- Curry
- Ingwer
- Muskatnuss
- 2 Zwiebeln
- 30g Butter
- 30g Mandeln gerieben
- 1 Scheibe Schafskäse

### Zubereitung:

Linsen und Bohnen getrennt einweichen. Bohnen in wenig Wasser halbweich kochen. Linsen und Essig zugeben und fast weich kochen. Pflaumen, Ananas und Äpfel grob würfeln und mit Suppenwürfel und Gewürzen zu den Linsen geben und ca. 10 min. köcheln lassen. Zwiebel würfeln und in der Butter glasig dünsten, die geriebenen Mandeln zugeben und ganz leicht bräunen lassen und zu den Linsen geben. Pikant abschmecken und zuletzt den gewürfelten Schafskäse als Garnitur obenauf verteilen.

Viel Spaß und Erfolg beim nachmachen  
Dein Team von...

