

Arabischer Linsentopf

für 4 Personen

2 dicke Stangen Porree
750gr Kartoffeln
2 Äpfel (z.B. Boskop)
200gr Fetakäse (aus Schafsmilch)
50gr Pepperoni
1 große Dose Linsen
2-3 EL Chillisoße
1 Becher Sahne
1 EL Zimt
1 Bund Lauchzwiebeln
etwas altback. Weissbrot
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Porree putzen und in kurze Scheiben schneiden. In siedendem Salzwasser ca. 1 min. blanchieren. Kalt abspülen und abtropfen lassen. Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und im gleichen Salzwasser 10 min vorkochen. Äpfel ordentlich abspülen, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Porre, Kartoffeln, Äpfel, klein gehackte Pepperoni und zerkrümelten Fetakäse gut vermischen. In eine gefettete ofenfeste Form füllen.

Linsen abgießen und Flüssigkeit auffangen. Flüssigkeit mit Chillisoße und 2/3 der Sahne verrühren. Salzen, pfeffern. Auf das Gemüse giessen, so das es knapp bedeckt ist.

Linsen mit Zimt und Lauchzwiebelröllchen vermengen und auch in die Schüssel geben. Weisbrot reiben und über die Linsen streuen. Restl. Sahne mit Öl vermengen und über das Brot träufeln.

Im Backofen bei ca. 190 Grad (Umluft 170) 1 Stunde backen.