



Linsen-Ananas-Risotto

für 4–6 Personen

300 g rote Linsen
600 ml Hühnerbrühe

waschen und im Sieb gut abtropfen lassen. in ca. 5 min garen. Durch ein Sieb abgießen und die Brühe auffangen.

2 Bund Lauchzwiebeln
20 g Butter

waschen, putzen und in dünne Ringe schneiden, in kurz andünsten, die aufgefangene Brühe angießen und ca. 8 min köcheln lassen. Die roten Linsen unterheben.

4 Ananasringe (Dose)
Salz
Sambal Oelek (Chilipaste)
1–2 El Balsamico

in kleine Stücke schneiden und zugeben. Das Gemüse mit und und weiß abschmecken.

½ Bund Koriander

waschen, trocken tupfen, die Blättchen abzupfen und unterheben.

