



## Winterlicher, bunter Linsentopf

### mit Kürbis und knusprigem Speck

für 4 Personen

100 g Berglinsen  
100 g rote Linsen

und  
separat 2 Stunden in kaltem Wasser einweichen. Dann abseihen.

Die roten Linsen anschließend 1 min und die Berglinsen 4 min in Salzwasser kochen, abgießen und kalt abbrausen. Die Linsen sollten einen guten Biss haben.

300 g Kürbis  
Muskatnuss  
Kümmel und Paprika

in 3–4 cm große Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Mit und je 1 Prise gemahlenem mischen und im vorgeheizten Backofen bei 180° auf einem Backblech ausgelegen. Mit beträufelt 10–15 min bissfest garen.

3 EL Olivenöl

1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
50 g Bauchspeck  
1 EL Butter  
½ EL Mehl  
1/8 l Sahne  
1/8 l Gemüsebrühe  
1 Thymianzweig  
Salz + Pfeffer  
1 TL Dijon-Senf  
Chili-Pulver  
½ EL Sojasoße  
1 Schuss Weißweinessig

und  
abziehen und fein würfeln.  
klein würfeln, die 3 Zutaten in andünsten, mit bestäuben und mit ablöschen. Mit auffüllen. Mit 5 min köcheln lassen, umrühren, die Linsen zufügen, mit und sowie etwas und sowie abschmecken.

4 Scheiben Schinkenspeck

zwischen 2 Blatt Backpapier in eine Pfanne legen und mit einer 2. Pfanne beschweren und bei niedriger Hitze langsam knusprig braten.

Die geschmorten Kürbisstücke auf dem Linseneintopf anrichten und den Speck darauflegen.

Statt Kürbis kann man auch Knollen-Sellerie oder Pastinaken verwenden.

