



Linsen mit gegrillter Aubergine

Zutaten (für 4 Portionen):

- 2 Auberginen
- Salz und Pfeffer
- 2EL Rotweinessig
- 200g kleine dunkle Linsen
- 3 kleine Möhren, geschält
- 2 Stangen Sellerie
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Zweige Thymian
- ½ weiße Zwiebel
- 3EL Olivenöl
- 8 Kirschtomaten
- 3 Prisen Rohrzucker
- Je 1 EL Petersilie, Koriander und Dill, grob gehackt
- 2EL Crème Fraîche

Zubereitung:

Die Auberginen mehrfach einstechen und grillen (ca. 1 Stunde im Backofen, gelegentlich wenden). Die Haut ist danach verbrannt und stellenweise aufgebrochen. Die Auberginen der Länge nach aufschlitzen, das Fruchtfleisch herausschaben und in ein Sieb geben. Mindestens 15 Min. abtropfen lassen, dann mit Salz, Pfeffer und ½ EL Essig würzen.

Während die Auberginen gegrillt werden, Linsen in einen Topf füllen. 1 Möhre und ½ Stange Sellerie in grobe Stücke schneiden und zugeben, ebenso Lorbeer, Thymian und Zwiebel. Mit reichlich Wasser bedecken und zum kochen bringen. 25 Minuten bei niedriger Temperatur köcheln lassen, bis die Linsen gar sind, dabei immer wieder den Schaum von der Oberfläche abschöpfen. In ein Sieb abgießen. Möhre, Sellerie, Lorbeer, Thymian und Zwiebel entfernen, mit restlichem Essig, 2 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer vermischen und warm stellen.

Die restlichen Möhren und Selleriestangen in 1cm große Würfel schneiden und mit den Tomaten, dem übrigen Öl, Zucker und etwas Salz vermischen. In einer ofenfesten Form verteilen und bei 140°C etwa 20 Minuten im Ofen rösten, bis die Möhren gar sind.

Das Gemüse zu den warmen Linsen geben, die gehackten Kräuter untermischen und ggf. nachwürzen. Die Linsen auf Teller verteilen. Jeweils in die Mitte etwas Aubergine geben und darauf einen Klecks Crème Fraîche geben. Mit Olivenöl beträufeln.