



SPEISKASTL

bio • genuss • bringer

Gebratener Chicorée mit Belugalinsen, Karotten und Bratkartoffeln



50 Minuten



einfach



4 Portionen

Zutaten

- 0,25 kg Bio-Belugalinsen vom Machlandhof
- 4 Stk. Bio-Karotten vom Machlandhof
- 4 Stk. Bio-Chicorée mittelgroß
- 0,70 kg Bio-Kartoffeln vom Machlandhof
- Bio-Öl zum Anbraten
- 2 EL Aceto Balsamico
- Bio-Kräutersalz vom Sonnenhof-Almkräuter



Zubereitung

Kartoffeln schälen, der Länge nach vierteln und ca. 30 min dämpfen. Die Belugalinsen mit der doppelten Menge Wasser aufkochen lassen, und auf kleiner Flamme ca. 40 min dünsten. WICHTIG: Linsen erst zum Schluss salzen, da sie sonst nicht weich werden.

Karotten waschen, schälen halbieren und der Länge nach vierteln, in etwas Wasser bissfest garen. Wasser abgießen und salzen.

Chicorée: die Enden entfernen und vierteln, in etwas Öl scharf anbraten und ca. 5 min zugedeckt auf kleiner Flamme bissfest dünsten.

Die Kartoffeln abgießen und in etwas Öl anbraten und würzen.

Die fertig gegarten Linsen mit Aceto Balsamico und Kräutersalz würzen und mit Chicorée, Karotten und Kartoffeln anrichten.

Guten Appetit!

