

# LINSENPASTE

## ZUTATEN

200 g	Braune Linsen
2	Zwiebeln
1 EL	Bratfett
400 ml	Gemüsebrühe
1	Lorbeerblatt
2	Nelken
1 EL	Sojasauce
Je 1 EL	Majoran- und Rosmarin

## ANWEISUNGEN

1. Die Linsen über Nacht in der dreifachen Menge an kaltem Wasser einweichen, das Wasser abgießen.
2. Die Zwiebeln schälen, halbieren und würfeln.
3. Das Bratfett in einer breiten Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten.
4. Die Gemüsebrühe aufkochen lassen und die Linsen zufügen.
5. Das Lorbeerblatt, die Nelken, die Sojasauce, sowie das Majoran- und Rosmarin zufügen und die Linsen garkochen. Das Lorbeerblatt & die Nelken entfernen.
6. Alle Zwiebelwürfel zu den Linsen geben und alles pürieren. Nach Geschmack mit Salz würzen.

