

Rezept der Woche

Linsen-Pilz-Pie mit Kartoffelkruste

Zutaten für 4 Portionen:



Kartoffelkruste

- 1kg mehlig kochende Kartoffeln, geschält in grobe Stücke geschnitten
- Salz
- 200 ml Milch
- 2 EL Butter
- Pfeffer (schwarz, frisch gemahlen)
- Muskatnuss, frisch gerieben
- 50 Gramm Bergkäse gerieben

Linsenfüllung

- 200 g Champignons, geputzt, in Scheiben geschnitten
- 1 Zwiebel, geschält, fein gewürfelt
- 2 Zehen Knoblauch, geschält, fein gewürfelt
- 2 Stangen Staudensellerie, fein gewürfelt
- 1 Karotte, gründlich geschrubbt, fein gewürfelt
- 2 EL Olivenöl
- 3 EL Tomatenmark
- 100 ml Rotwein oder Wasser
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 200 Gramm Linsen, braun oder grün
- 2-3 EL Worcestersauce
- Salz und Pfeffer (schwarz, frisch gemahlen)
- 2 TL Rosmarinnadeln, gehackt
- 1/2 Bund Petersilie, gehackt
- 2 EL Balsamico-Essig

Für das Püree Kartoffeln in einem Topf mit Wasser bedecken, leicht salzen und etwa 15 min garen. Die Kartoffeln abgießen, fein zerstampfen und Milch und der Butter unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Champignons ohne Fett in einer heißen Pfanne anbraten. Aus der Pfanne nehmen, zur Seite stellen. Olivenöl in die Pfanne geben und die Zwiebel darin glasig dünsten. Knoblauch, Sellerie und Karotte dazugeben und kurz mit anbraten. Das Tomatenmark unterrühren, kurz anschwitzen, mit Rotwein oder Wasser ablöschen. Gemüsebrühe, Champignons, Linsen und Worcestersauce zufügen und aufkochen. Die gehackten Kräuter unterrühren und 20 – 30 min köcheln lassen. Bei Bedarf noch etwas Gemüsebrühe angießen. Die Linsen mit Balsamico, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Den Backofen auf 200 °C/180 °C Umluft vorheizen. Linsen in eine Auflaufform schichten, mit Kartoffelpüree bestreichen, Käse darauf verteilen. Auf mittlerer Schiene 25 min überbacken.