

Kürbis mit Linsen und Eierschwämmli aus dem Ofen

Backofen auf 200° vorheizen

Für 4 Personen

Ca. 750 g Hokkaidokürbis
8 Kartoffeln
4 TL Paprika
4 TL französische Kräuter
ca. 6 EL Olivenöl
1 TL Salz

100g gelbe Linsen

250g frische Eierschwämmli (Pfifferlinge)
2 Schalotten
4-5 dl trockener Weisswein
Aceto Balsamico di Modena Maletti Vomfass (dickflüssig!)

frischer Petersilie

Kürbis und Kartoffeln waschen und mit der Haut in Spalten schneiden. Eine Marinade herstellen aus Paprika, französischen Kräutern, Olivenöl und Salz. Die Kürbis- und Kartoffelspalten damit bestreichen und in eine mit Olivenöl einfettete Ofenform geben. Ca. 35 Minuten gar werden lassen.

Unterdessen die gelbe Linsen in Wasser gar kochen. Dauert je nach Sorte auch ca. 35 Minuten.

Die Eierschwämmli rüsten und die Schalotten schälen und fein schneiden. In wenig Olivenöl anbraten und mit Weisswein ablöschen. Salz und Pfeffer darüber streuen und ca. 10-15 Minuten köcheln lassen. Petersilie waschen und fein schneiden. Die Linsen unter mit den Eierschwämmli mischen.

Kurz vor dem Servieren Petersilie und 1-2 TL Aceto Balsamico darüber geben und alles nochmals gut mischen. Mit den Kürbis- und Kartoffelspalten auf einem Teller geben und servieren.

