

Scharfe Linsencreme

Aufstrich für Crostini, Brotbelag

Zutaten:

- 150 Gramm rote Linsen
- 2 Knoblauchzehen
- 1/2 rote Paprikaschote
- 2 rote Chilischoten
- ein paar Stängel Basilikum
- 4 Esslöffel Olivenöl
- 1/2 Esslöffel Zitronensaft
- Salz
- 1 Msp. Honig



Zubereitung:

Die Linsen in einen Topf füllen. Knoblauch schälen, halbieren und dazulegen. 350 ml Wasser zu den Linsen gießen, zum Kochen bringen. Hitze kleiner schalten, den Deckel auflegen und die Linsen etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis sie so weich sind, dass sie fast zerfallen. Zwischendurch mal den Deckel abheben und kontrollieren, ob die Linsen nicht zu trocken sind. Bei Bedarf noch etwas Wasser zugießen. Abkühlen lassen.

Paprikahälfte und Chilischoten waschen. Aus der Paprika die Trennhäutchen mit den Kernen zupfen. Stiele der Chilis abschneiden, die Schoten aufschlitzen und die Kerne mit der Messerspitze herauskratzen. Paprika und Chilis so fein wie möglich hacken. Basilikumblättchen ebenfalls fein hacken.

Die abgekühlten Linsen mit dem Öl fein pürieren (Pürierstab oder Blitzhacker). Die Paprika-Chili-Mischung mit dem Basilikum unterrühren. Die Creme mit Zitronensaft, Salz und Honig abschmecken.

Je nach dem wie dick man die Linsencreme aufträgt reicht sie für 20 Crostini. Sie schmeckt zum Aperitif genau so wie als Brotaufstrich zum Frühstück.

Danke an „Dornhai“ für dieses Rezept.