

Rezepte aus dem Hessenpark



Linsenauflauf

250 Gramm Linsen

1 Zwiebel

1 Lorbeerblatt

1 Kilogramm Gemüse

250 Gramm frische grobe Bratwurst
und daraus

2 Esslöffel Fett

125 Milliliter süße Sahne

2 Eier

Salz, Pfeffer, Paprika, Muskatnuss

100 Gramm geriebenen Käse

eine

mit

und

kochen, bis sie gar aber noch bissfest sind. Insgesamt
z.B. Kartoffeln, Möhren, Lauch waschen, putzen,
schälen und klein schneiden. Aus

das Mett in kleinen Portionen heraus drücken

Fleischklößchen formen. Das Gemüse in
andünsten, die Fleischklößchen zugeben und alles eine
Viertelstunde bei geschlossenem Deckel ziehen lassen.
Die Linsen zugeben, alles gut vermischen und in eine
gefettete Auflaufform geben.

und

verrühren. Mit

abschmecken und über die Mischung gießen.

über den Auflauf streuen. Den Auflauf bei 220 Grad
halbe Stunde backen. Backofen ausschalten und den

Auflauf eine Viertelstunde im Ofen ruhen lassen. Vor
dem Servieren mit frischen gehackten Kräutern
bestreuen.

Linsensalat

250 Gramm Linsen

Tomaten

Zwiebeln

Paprika

Gurke

Möhren

Lauch

Kohlrabi

Himbeeressig

Senf

Honig

Kürbiskernöl

wie oben angegeben kochen. Gemüse nach Geschmack
klein schneiden, z.B.:

diese können roh unter die Linsen gemischt werden.

Blanchiert verwendet man

Für das Dressing mischt man

Abgeschmeckt wird mit Salz und Pfeffer.