

# „Kulinarischer Garten“ Köstliches aus der Pfalz



## Ägyptische Linsenpaste

### Zutaten:

250 g Linsen  
½ TL Nelken  
1 Zweig frischer Thymian  
1 klein. Zwiebel,  
2-3 Knoblauchzehe  
1 Essl. Aromatisches Kräuteröl  
1 Essl. Zitronenmelisseessig  
1/2 TL Piment, gemahlen  
Salz, Pfeffer  
1 Bund Petersilie, zum Bestreuen

### Zubereitung:

Die Linsen waschen und mit den Nelken und etwa 1 l Wasser in einen Topf geben. Den Thymianzweig waschen und hinzufügen. Das Wasser zum Kochen bringen, und die Linsen bei mittlerer Hitze zugedeckt in etwa 20 Min. weich kochen. Linsen abgießen, und den Thymian entfernen, abgekühlt pürieren. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe fein hacken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin glasig braten. Das ausgekühlte Linsenpüree in einer Schüssel mit den Zwiebel und Knoblauchstückchen vermengen. Den Aufstrich mit dem Essig dem Piment, Salz, Pfeffer der Petersilie pikant würzen.