

## Puy Linsen mit Tomaten, Feta, Speck und Spinat

(fett gedruckte Produkte sind bei zumKochen erhältlich)

Für 6 Personen



250 g **Puy Linsen**

500 ml **NoMU Geflügelfond**

2 Zwiebeln, in Spalten geachtelt

1 TL Zucker



100 ml **Balsamico Bianco**

2 Knoblauchzehen fein gehackt

100 g Frühstücksspeck gewürfelt

Einige Umdrehungen mit dem **NoMU One for All-Grinder**

5 EL geröstete Pinienkerne/Kürbiskerne

5 EL Rosinen

12-18 Kirschtomaten

Ca. 150 g Feta in kleine Stücke gebrochen

200 g frische Spinatblätter

**NoMU Just Salt**

**NoMU Just Pepper**

**Olivenöl Terre dell'Abbazia**



Die Linsen in kaltem Wasser waschen und mit dem Hühnerfond in einem großen Topf zum Kochen bringen. Ca. 20 Minuten köcheln lassen bis sie bissfest sind. Abgießen und dabei ungefähr 100 ml vom Kochfond auffangen und beiseite stellen.

Die Zwiebeln in einer großen Pfanne mit Olivenöl anschwitzen bis sie glasig sind. Dann die Hitze reduzieren und den Zucker und den Essig dazugeben. So lange köcheln lassen bis die Flüssigkeit verdampft ist und die Zwiebeln karamellisiert. Den Knoblauch und den Speck dazu geben, mit One for All würzen und kurz durchrösten.

Linsen, Kochwasser, Rosinen und Kirschtomaten dazugeben und erhitzen, dann den Spinat dazu geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn der Spinat zusammen gefallen ist, den Feta dazu geben. Nicht mehr viel rühren. Auf Tellern anrichten mit den Pinienkernen bestreuen und mit etwas Olivenöl beträufeln.

*Köstlich als Vorspeise oder als Beilage zu einem Schweinskotelett.*

