

Geschmarter Rettich mit Linsen

ZUTÄTEN
2 PORTIONE



250 g Linsen
500 g Rettich, in Scheiben oder Stücke
schneiden
Salz
etwas Rapsöl zum beträufeln
1 frische Schalotte, fein gewürfelt

ZUBEREITUNG

Ein REZEPT AUS DEM KOCHBUCH ONTOP - DAS KOCHBUCH

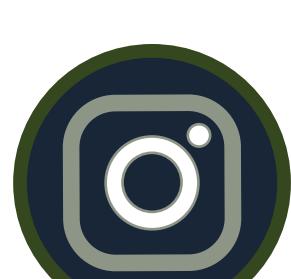
Linsen im Topf in Gemüsebrühe kochen

Rettichscheiben auf ein Backblech legen, mit Salz würzen und mit Rapsöl beträufeln

Rettichscheiben für 20 Minuten bei 180 Grad im Backofen backen

Linsen mit gebackenen Rettichscheiben anrichten, mit frischen Schalottenwürfeln garnieren

Lasst es Euch schmecken ! Eure Mandy



Follow me
mandyhindenburg

