

Gebackene Spinat-Schafskäse-Bruschetta mit Roten Linsen

Rezept-Info:

Personenzahl: 4

Menü: Vorspeise

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

50 g	Zwiebeln, fein gewürfelt	100 g	Feta-Schafskäse, zerbröselt
60 g	Rote Linsen	1 Zehe	Knoblauch, fein geschnitten
100 ml	Wasser	½ TL	Meersalz
1 El	Olivenöl, kaltgepresst	2 Pr.	Pfeffer, gemahlen
200 g	Blattspinat, geschnitten	1 Pr.	Koriander, gemahlen
50 g	getrocknete, eingelegte Tomaten	300 g	Dinkelbaguette

Zubereitung:

Zwiebelwürfel mit Roten Linsen und Wasser in einem geschlossenen Garbehälter vermengen und bei 100°C 8 Minuten dämpfen. Anschließend 10 Minuten nachquellen lassen. Nun die gequollenen Linsen mit den restlichen Zutaten vermengen und den Würzzutaten kräftig abschmecken. Die abgeschmeckte Masse auf die Baguettescheiben verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 200° C etwa 6-8 Minuten backen.