BERGLINSEN MIT TOMATENSAUCE

von Fränzi Gasser
für 4 Personen

ZUTATEN:

100 g	geräucherter Tofu
100 g	Karotten
100 g	Sellerie
2 Stk.	Schalotten
50 g	Lauch
1 Stängel	glatte Petersilie
4 EL	kalte Margarine
4 EL	Tomatenmark
4 EL	Balsamico-Essig
800 ml	Gemüsebrühe
200 g	Berglinsen
1 Dose	gehackte Tomaten
2 Zweige	Thymian
1 TL	Salz
1 TL	schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Den Tofu mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Karotten, den Sellerie und die Schalotten schälen und mit dem Tofu in 1 cm grosse Würfel schneiden. Den Lauch ebenfalls fein schneiden. Die Petersilienblätter abzupfen und grob hacken.

In einem Topf 2 EL Margarine zerlassen und den Lauch, die Schalotten, die Karotten, den Sellerie sowie den Tofu darin anbraten. Das Tomatenmark dazugeben und anrösten. Mit dem Balsamico-Essig ablöschen und einkochen lassen. Nach und nach die Gemüsebrühe zugiessen, dann die Linsen, die Tomaten, den Thymian und die Petersilie zugeben. Das Ganze offen bei mittlerer Hitze etwa 25 Minuten köcheln lassen - dabei gelegentlich umrühren - bis die Linsen weich, aber noch bissfest sind.

Die restliche Margarine in kleine Würfel schneiden und in die Tomatenlinsen einrühren. Mit Salz, Pfeffer und eventuell noch etwas mehr Essig abschmecken. Linsen auf Teller anrichten und mit einigen Thymianblättchen bestreut servieren.

Dazu passen Spätzle.