

GRÜNE LINSEN IN SPINATPESTO MIT SPARGELN

Für 4 Personen

200 g	grüne Linsen
200 g	Spinat
40 g	Peterli
100 ml	Olivenöl
1	Knoblauchzehe
1 EL	Zitronensaft
	Salz
400 g	grüne Spargeln
100 g	Pecorino oder Parmesan
2	dicke Scheibe Brot



1. Linsen waschen, dann in einen Topf geben mit reichlich Wasser bedecken und zum Kochen bringen. Etwa 15 Minuten kochen, bis die Linsen weich sind, aber nicht zerfallen. Während des Kochens den Spinat, Peterli, das Olivenöl, Knoblauch und Zitronensaft in einen Mixer geben und pürieren. In eine Schüssel geben und mit den abgetropften Linsen vermischen. Mit Salz abschmecken.
2. Die Spargeln rüsten, längs halbieren und entweder grillieren oder im siedenden Salzwasser gar kochen.
3. Den Pecorino / Parmesan hobeln. Das Brot zerzupfen oder in Würfel schneiden und in der Bratpfanne in etwas Öl rösten. Zum Anrichten die Linsen auf den Teller legen und die Spargeln darüber platzieren. Den Käse sowie die Brot-Croutons darüber streuen.

Vorbereitungszeit: 15 Min

Kochzeit: 25 Min