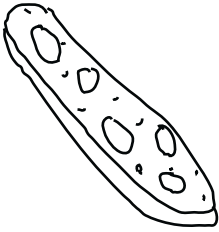


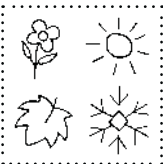
PIZZA MAL ANDERS



Baguette mit Spezialbelag

Du brauchst für 4 Portionen

¼ Stange Lauch
2 kleine Schalotten
2 Karotten
1 Zucchini (oder anderes
saisonales Gemüse)
90 g gelbe oder rote Linsen
1 EL Bratöl
2 kleine Kartoffeln
1 Glas Tomaten (400 ml)
1 Dinkelbaguette
6 dünne Scheiben
Käse (z.B. Gouda oder
Mozzarella)



1. Gemüse waschen. Karotten und Zucchini fein raspeln und mit 3 EL Wasser in einem Topf mit Deckel ca. 5 Minuten dämpfen.
2. Linsen in reichlich Wasser ca. 10 Minuten weich kochen und abgießen.
3. Lauch und Schalotten fein schneiden und im Topf mit Bratöl anschwitzen.
4. Kartoffeln schälen, grob würfeln, und mit den Tomaten zum Lauch und den Schalotten geben. Ca. 10 Minuten ohne Deckel köcheln lassen.
5. Die Linsen zur Tomatensoße geben und alles fein mit einem Stabmixer pürieren.
6. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Baguette der Länge nach halbieren. Tomatensoße darauf verteilen, Karotten und Zucchini darauf geben und mit Käse belegen. Die Baguettestangen auf ein Backblech legen und ca. 10 Minuten backen, bis der Käse goldbraun zerläuft.