

## Kürbis-Linsen-Eintopf mit Ziegenkäse



© Elke Birkelbach

### Zutaten

- 1 Hokkaido aus der Biosphäre Bliesgau, grob gewürfelt
- 1 kleine Schalotte, geschnitten
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 kleine Stange Lauch, fein gehackt
- 3 große Möhren, geschnitten
- 1 kleines Stück Ingwer, je nach Geschmack
- Thymian, gartenfrisch
- Rosmarin, gartenfrisch
- 300 g rote Bliesgau-Linsen (ungekocht)
- Salz und Pfeffer
- 250 g Pellkartoffeln
- Kümmel
- Regionaler Ziegenkäse

### Zubereitung

1. Schalotte, Knoblauch, Ingwer, Kräuter und Möhren in Öl andünsten und dann den Kürbis dazugeben. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Linsen unterheben und umrühren.
3. Mit Wasser ablöschen und auf hoher Flamme knapp 10 Minuten leicht köcheln, dann Flamme abstellen und ziehen lassen.
4. Zu guter Letzt abschmecken und mit den Pellkartoffeln und dem Kümmel anrichten.

### Tipp

Dazu passen ein Salat der Saison, wie zum Beispiel Endivie oder Feldsalat (natürlich mit Apfelesig und regionalem Öl, am besten passt Leindotter- oder Walnuss-Öl) und regionaler Ziegenkäse je nach Geschmack.