Kartoffel-Lauchpfanne mit Belugalinsen

Für 3 - 4 Personen

1 Tasse	Belugalinsen
12	Kartoffeln
1 Stange	Lauch
250 g	Champignons
½ Glas	getrocknete Tomaten
1 kleinen	Radicchio
1 handvoll	frische Sprossen
2 TL	Kümmelsamen
1 TL	Fenchelsamen
3	Curryblätter
1 TL	Curcuma
1 TL	schwarzer Pfeffer
1 TL	Steinsalz
1 TL	Blacksalt
4 EL	Ghee

Belugalinsen waschen und mit 3 Tassen Wasser ca. 20 Minuten weich köcheln lassen. Kartoffeln waschen, schälen in ½ cm dicke Scheiben, Champignons nach dem Waschen in Stücke und den Lauch in Ringe schneiden. Die Tomaten würfeln. Radicchio waschen, die Blätter abtrennen und in feine Streifen schneiden.
2 EL Ghee in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben bei hoher Hitze kross anbraten. Kurz vor Ende der Garzeit die Kartoffelscheiben in der Pfanne zur Seite schieben und die Champignons mit etwas Ghee ebenfalls knusprig braten. Curcuma darüberstreuen und alles miteinander vermengen.

Den schwarzen Pfeffer in einem Mörser frisch mahlen.

© Maria Käser-Aunkofer
AMITA GmbH, Kulmbacher Str. 6, 93057 Regensburg, www.amita.gmbh, info@amita.gmbh

In einer weiteren Pfanne das restliche Ghee erhitzen, Kümmel, Fenchel und Curryblatt darin anbraten bis sie duften, Lauch dazugeben und dünsten. Die Tomaten unterheben und ca. 3 Minuten im Lauch erwärmen.

Die Belugalinsen und das Lauchgemüse unter die Kartoffel-Champignonmischung heben, mit schwarzem Pfeffer und den Salzen abschmecken.

Das Gemüse auf einen Teller anrichten, mit Sprossen und Radicchio garnieren.

© Maria Käser-Aunkofer
AMITA GmbH, Kulmbacher Str. 6, 93057 Regensburg, www.amita.gmbh, info@amita.gmbh