



# Süsssaures Gemüse mit Linsen

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung  
Garzeit  
Portionen 4

## Zubereitung

200 g Puy-Linsen

200 ml Wasser

Linsen zusammen mit dem Wasser in die Porzellanform geben. Form auf den Gitterrost in den kalten Garraum stellen. Dämpfen.

**Dämpfen 100 °C während 30 Min.**

200 g Karotten

1 Peperoni, rot, geschält

1 Peperoni, gelb, geschält

200 g Lauch

Gemüse waschen, schälen und in feine, 2 cm lange Streifen schneiden. Zu den gedämpften Linsen geben und weiterdämpfen.

**Zutaten begeben**

**Dämpfen 100 °C während 15 Min.**

1 Limette

2 TL Ingwer

4 EL Essig

6 EL Honig

2 EL Sojasauce

2 EL Sambal Oelek

25 g Rosinen

1½ TL Salz

Saft der Limette auspressen, Ingwer schälen und raffeln. Alle Zutaten vermischen, leicht erwärmen, zum Linsengemüse dazugeben und alles erneut gut mischen.





## Zubehör

---

Porzellanform ½ GN, Höhe 65 mm

Gitterrost

