



VEGETARISCHER HIRTENKUCHEN

Inhaltsstoffe

Für 1 Auflaufform

1 Teelöffel
Hefeextrakt
70 g trockene Linsen
30g Perlgrauen
1 große Karotte
1/2 Zwiebel
60 g Walnüsse
3 Kartoffeln
1 Teelöffel Allzweckmehl
1/2 TL Wasser
Salz und Pfeffer je nach
Geschmack

Schritte

- 1.** Ofen auf 175°C vorheizen.
In einem großen Topf bei mittlerer Hitze 1/4 der Brühe, Hefeextrakt, Linsen und Gerste vermengen. 30 Minuten köcheln lassen.
- 2.** In der Zwischenzeit in einem mittelgroßen Topf die restlichen 3/4 der Brühe, Karotten, Zwiebeln und Walnüsse vermengen und etwa 15 Minuten kochen, bis sie weich sind.
- 3.** Bringen Sie in der Zwischenzeit einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen. Kartoffeln hinzufügen und kochen, bis sie weich, aber noch fest sind, etwa 15 Minuten. Abgießen und pürieren.
- 4.** Mehl und Wasser vermischen und in die Karottenmischung einrühren; köcheln lassen, bis sie eindickt. Die Karottenmischung mit der Linsenmischung vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Gießen Sie die Mischung in eine 2-Quart-Auflaufform. Löffeln Sie das Kartoffelpüree über die Linsenmischung.
- 5.** Im vorgeheizten Ofen backen, bis die Oberseite leicht gebräunt ist, ca. 30 Minuten.