



Exotischer Linsenaufstrich

Zubereitung

Rote Linsen kochen und mit Sojasauce, Olivenöl, Crema de Balsamico vermengen. Wenn die Masse ein wenig abgekühlt ist die kleingehackten Kräuter - Australisches Zitronenblatt, Gewürztagetes „Orange Gem“ und Vietnamesische Melisse - mit unterrühren ggf. mit dem Stabmixer zu einem feinen Aufstrich pürieren.