

# MARLEY SPOON



## **Orientalische Merguez** mit Linsensalat und gebratene Paprika

 30-40Min.  2 Personen

Die Merguez-Wurst wird bei der Verarbeitung mit Harissa, Paprika und anderen Gewürzen versehen. Dabei kommt dann beim Kochen ein unglaublich saftiges Aroma heraus! In der Testküche lieben wir alle Gerichte mit dieser besonderen Wurst - und auch du wirst von diesem orientalischem angehauchten Linsensalat mit Paprika begeistert sein.

## Was du von uns bekommst

- 1 Zwiebel
- 10g frischer Koriander
- 1 Rinderbrühwürfel
- 1 rote Paprika
- 200g grüne Linsen
- 1 Knoblauchzehe
- 5g Berbere-Gewürz
- 1 rote Zwiebel
- 1 Packung Merguez

## Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Messbecher
- mittelgroße Pfanne
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb
- Wasserkocher

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

### Allergene

translation missing: de.allergens.no\_allergen (). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 745.0kcal, Fett 39.9g, Eiweiß 39.5g, Kohlenhydrate 50.4g



### 1. Brühe vorbereiten

In einem Wasserkocher 400ml Wasser aufkochen und den **Brühwürfel** und die **Gewürzmischung** im heißen Wasser auflösen.



### 2. Zwiebeln schneiden

Die **weiße Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Die **rote Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden.



### 3. Linsen ansetzen

In einem mittelgroßen Topf 1-2EL Olivenöl erhitzen und die **Zwiebelwürfel** ca. 1-2Min. glasig braten. Die **Linse** dazugeben, mit der **Brühe** aufgießen und auf niedriger Hitze in ca. 25-30Min. bissfest köcheln lassen. Überschüssiges Wasser durch ein Sieb abgießen.



### 4. Paprika schneiden

Währenddessen die **Paprika** entkernen und vierteln, dann in ca. 1-2cm breite Streifen schneiden. Den **Koriander samt Stängeln** grob hacken; wer mag, kann ein paar Blätter für die Garnitur aufheben.



### 5. Merguez anbraten

Die **Merguez** in einer mittelgroßen Pfanne in 1-2EL Olivenöl ca. 2-3Min. scharf anbraten, dann die **Paprika- und Zwiebelstreifen** sowie den **Knoblauch** hinzugeben und bei mittlerer Hitze ca. 2-3Min. mitbraten, bis alles bissfest angebraten ist. **Vorsicht**, der **Knoblauch** kann leicht verbrennen.



### 6. Linsensalat mischen

Das **Paprika-Zwiebel-Gemüse** mit dem **gehackten Koriander** unter die **Linse** mischen und den **Salat** mit 1-2EL Olivenöl, 1-2EL Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. Zusammen mit den **Merguez** und mit evtl. **restlichen Korianderblättern** bestreut servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an.     **#marleyspooning**