

# Karamellisierte Champignons auf Kartoffel-Linsen-Bett

## Zutaten für 4 Personen:

500 g Champignons  
2 EL Honig  
3 Knoblauchzehen  
1 TL Tabasco  
1 TL Kelpamare (Flüssige Pflanzenwürze von A. Vogel)  
1 Zwiebel  
2 Lorbeerblätter  
4 Nelken  
600 g Kartoffeln  
400 g rote Linsen  
wenig Öl

## Zubereitung:

Für die Marinade Honig, gepresste Knoblauchzehen, Tabasco und Kelpamare mischen. Die Champignons in die Marinade geben, sorgfältig mischen. Bis zur weiteren Verwendung marinieren. Gerüstete Zwiebel halbieren, jede Hälfte mit Lorbeer und Nelken bestecken. Wasser mit besteckter Zwiebel aufkochen. Kartoffeln schälen, in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden. Kartoffeln und Linsen ca. 10 Minuten im Wasser weich köcheln. Zwiebeln, Lorbeerblätter und Nelken entfernen, würzen nach Bedarf. Wenig Öl in eine Bratpfanne geben, marinierte Champignons dazugeben, bei mittlerer Hitze, ca. 8 Minuten leicht braun braten, würzen nach Bedarf. Kartoffel-Linsen-Mischung auf Teller anrichten, die gebackenen Champignons und Jus darüber geben, würzen nach Bedarf.

En Guete

