

Tomaten-Linsen-Aufstrich

Zutaten:

150g Rote Linsen
5 EL Tomatenmark
1 EL Leindotteröl
1 EL Sauerrahm
frischer Basilikum
Pizzagewürz
Salz nach belieben



Zubereitung:

Rote Linsen kochen und abkühlen lassen. Dann mit dem Pürierstab pürieren ggf. etwas Wasser dazugeben damit es cremiger wird und die anderen Zutaten dazugeben.

Mit Salz abschmecken und servieren.