



# STRAUCHTOMATEN MIT LINSENSALAT



30 Min.



Vegetarisch

## Zutaten 4 Portionen

8	große Strauchtomaten
1	rote Zwiebel(n)
1	Knoblauchzehe(n)
1 EL	Olivenöl
200 g	rote Linsen
40 ml	Essig
200 ml	Orangensaft
200 ml	Gemüsebrühe
2 Packung(en)	Petrella mit frischen Kräutern (á 125 g)
etwas	Salz und Pfeffer
25 g	Mandeln
25 g	rote Rettichsprossen

## Petrella Produkte



Petrella Kräuter



# STRAUCHTOMATEN MIT LINSENSALAT



30 Min.



Vegetarisch

## So wird's gemacht

1. Die Tomaten waschen, trocknen, den Tomatendeckel abschneiden und die Tomatenkerne mit einem Löffel entfernen, danach salzen.
2. Den Deckel in kleine Würfel schneiden.
3. Die Zwiebel(n) und den Knoblauch sehr fein hacken und mit Olivenöl in einem Topf anbraten.
4. Linsen, Essig, Orangensaft und Gemüsebrühe zugeben und unter gelegentlichem Rühren ca. 10-20 Minuten - je nach gewünschter Bissfestigkeit - auf kleiner Flamme köcheln lassen.
5. Etwas abkühlen lassen und mit Petrella Kräuter und den Tomatenwürfeln verrühren.
6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in die Tomaten füllen.
7. Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Öl anrösten und mit den Sprossen über die gefüllten Tomaten streuen und servieren.