



## LINSEN-ZUCCHINI-BRATLING MIT BBQ-OFENKARTOFFELN UND SAFARI-JOGHURT

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

500 g rote Linsen, 2 Stck. Zwiebel, 1 Stck. Zucchini, 2 Stck. Knoblauchzehen, Speiseöl

#### **BBQ-Ofenkartoffeln**

600 g festkochende Kartoffeln, Oliven-Öl  
WIBERG Produkte: Classic BBQ

#### **Safari-Joghurt**

400 g Joghurt  
WIBERG Produkte: Safari

### ZUBEREITUNG:

Linsen am Vortag für mindestens 8 Stunden einweichen. Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Zucchini waschen und grob reiben. Mit Salz marinieren und für eine Stunde beiseitestellen. Knoblauch schälen, anschließend mit den eingeweichten Linsen, Seven Spices und Salz fein pürieren. Eventuell etwas Wasser hinzugeben.

Zucchini-Zwiebel-Gemisch gut abtropfen lassen, mit dem Linsenpüree vermengen und kräftig abschmecken.

In einer beschichteten Pfanne von beiden Seiten knusprig braten.

#### **BBQ-Ofenkartoffeln**

Kartoffeln waschen und vierteln. Mit Classic BBQ und Oliven-Öl verfeinern. Im Backrohr bei 190 °C gold-gelb backen.

#### **Safari-Joghurt**

Joghurt mit Safari verrühren und 30 Minuten ziehen lassen.  
Garnitur: frische Petersilie