



## **Lauchstrudel**

Einen Teig zubereiten aus:

300 g Dinkelmehl

½ TL Kurkuma

2 EL Olivenöl

Etwas Pfeffer

1 TL Salz

1-1,5 dl Wasser

2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen

1 Zwiebel, gewürfelt und

500 g Lauch, in feine Ringe geschnitten mit

½ TL Currypulver und

etwas Salz darin anbraten

1 Spritzer Balsamico oder Zitronensaft

etwas Paprikapulver

2 EL Pinienkerne

Zusammen dünsten, bis der Lauch weich ist.

Den Teig zu einer dünnen Platte ausrollen (ca. 2mm dick). Am besten geht das auf einem Backpapier. Den Teig mit Sauerrahm bestreichen, mit dem Lauch belegen und aufrollen. Die Teigrolle bei 200 °C im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.

## **Linsensosse**

1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen

1 kleine Zwiebel, gewürfelt, darin leicht anbraten

100 g rote Linsen und heißes Wasser zugeben, so dass die Linsen bedeckt sind.

Ca. 15 Minuten kochen, bis die Linsen anfangen zu zerfallen.

1 EL Tomatenmark

1 Prise Paprikapulver

½ TL Rohrzucker

Pfeffer, Salz und ggfs. etwas Wasser dazugeben, so dass eine sämige Sosse entsteht.