

Kasseler mit Honig auf Erbsen-Linsen-Eintopf

Zutaten

8 Scheiben Hähnchen-Kasseler
2 EL. Honig
250g grüne Linsen (eingeweicht)
8 Schalotten, 1 Zwiebel, 3 Karotten
100g Speck
800 ml Gemüsefond (aus dem Glas)
1 Zweig Thymian , 1 Zweig Rosmarin
1 Lorbeerblatt
250g Erbsen
2 EL Öl, gemahlener schwarzer



Zubereitung

Zwiebeln und Karotten schälen und mit den Speck fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen wrotten und Speck bei mittlerer Hitze Anbraten. Die abgetropften Linsen zugeben und weitere 2 Minuten mitbraten. Dann mit Fond ablöschen, Thymian, Rosmarin und Lorbeerblatt hinzufügen und ca. eine halbe Stunde köcheln lassen. Wenn die Linsen gar sind die Erbsen dazu geben, kurz aufkochen lassen und abschmecken. Die Kasseler Scheiben und die geschälten halbierten Schalotten auf ein Backblech legen, einen EL Honig auf jede Kasseler Scheibe verteilen und mit Pfeffer bestreuen. Mit einem Becher Wasser in den Ofen schieben und bei ca. 160 °C 25 Minuten backen. Anschließend die gebackenen Scheiben Kasseler auf dem heißen Eintopf servieren.