



# Linsepastete mit Fächerkartoffeln und Kürbispalten

## Zutaten 9 Personen

- 130 g getrocknete braune Berglinsen
- 260 ml Wasser
- 100 g rote Linsen roh 1 Std. einweichen
- 140 g Kidneybohnen
- 10 g Olivenöl
- 180 g Zwiebel fein gewürfelt
- 30 g Knoblauch fein gehackt
- 120 g Karotten gerieben, gehackt
- 200 g Champignons gehackt
- 75 g Hafermehl
- 50 g Leinsamenmehl
- 100 g Walnüsse gehackt
- 100 g Sonnenblumenkerne gehackt
- 1 EL getr. Thymian
- 1 EL frischer Rosmarin
- 6 EL Petersilie
- 100 g Tomatenmark
- 15 g Senf
- 20 g Sojasauce
- 1 TL Paprika,
- 1 TL Paprika scharf,
- Salz und Pfeffer
- 1 TL Brühe

### Cranberry Chutney:

- 90 g Wild-Preiselbeeren
- 30 g Tomatenmark

### Fächerkartoffeln:

- 27 halbe Kartoffeln

### Kürbispalten:

- 18 Hokkaido-Spalten



## Zubereitung

- Die braunen Linsen kochen, ca. 20 Min. und abkühlen lassen.
- Zwiebeln und Knoblauch in Öl anbraten - abkühlen lassen.
- Karotten und Champignons dünsten – abkühlen lassen.
- Kidneybohnen abspülen und abtropfen lassen, klein hacken.
- In einer großen Schüssel alle Zutaten mischen und zu einer homogenen Masse verkneten. Sollte die Mischung zu trocken oder zu feucht sein, etwas Wasser oder Leinmehl untermengen.
- Abschmecken!
- Eine Kastenform leicht einfetten und mit Backpapier auslegen.
- Die Linseenbraten-Mischung hinein drücken und glattstreichen.

- Im Ofen 190°C, 30 Min. backen.
- Preiselbeeren und Tomatenmark für die Glasur verrühren. Den Linsenbraten damit bestreichen und weitere 20 Min. zu Ende backen.
- Anschließend im abgeschalteten Ofen mindestens 20 Min. ruhen lassen, damit sich die Masse setzen kann und alles gut zusammenhält.
- Den Braten aus dem Ofen nehmen und noch etwas ruhen lassen.
- Kartoffelhälften mit Olivenöl, Salz und Paprika einpinseln, auf Backpapier bei 200°C, ca. 30 Min. backen.
- Hokkaido-Spalten mit Olivenöl und Kräutersalz einpinseln und auf einem Blech 4 Min. vor Ende der Kartoffeln mit backen. Warm halten!
- Gemüsejus - frisch zubereitet oder eingefroren, je 1 kleine Schöpfkelle
- Salbeigarnitur - Salbei klein schneiden und in Olivenöl kross anbraten, kalt verwenden und über die Kürbishälften streuen.