



### Rezept

## „Esaus Versuchung“

(aus einer Vokationswoche am PTI Bonn/Bad Godesberg)

Für „das Rote da“, ein Linsengericht, trat Esau sein Erstgeburtsrecht ab, das ihm gleichgültig war.

Zutaten für 6 Personen	Verarbeitung
450g rote Linsen ½ TI Gewürze, z. B. Bohnenkraut 2 TI Kümmel 2 Knoblauchzehen 1 Suppenwürfel 2 TI Salz	Im Topf mit 3cm Wasser bedecken- Alle Zutaten zu den Linsen geben, zum Kochen bringen, bis ein rötlicher Brei entsteht (etwa 15Min). Falls nötig, Wasser nachgießen.
2 große Zwiebeln 1 – 2 EI Margarine 2 TI braunen Zucker	Zwiebeln hacken. Zwiebelstücke in der Margarine mit dem Zucker bräunen/karamellisieren lassen. Zu den Linsen geben (für Kinder wegen der Zwiebelstücke pürieren). Mit heißem Toast servieren.

**Guten Appetit!**