

# Rezept des Monats Dezember



## Weihnachtliche Ofenkartoffel mit Walnuss-Linsen-Bolognese

### Zutaten:

#### Für die Bolognese:

2 Schalotten, 1 TL Butter, ½ TL Olivenöl, 1 Möhre, 150g schwarze Linsen, 1 TL Tomatenmark, 80ml Rotwein, 400g stückige Tomaten, 200ml Milch, 70ml Brühe, ½ TL Zimt, 1 Nelke, 3 EL Walnüsse, 300g Krukower Bockshornkleekäse

#### Außerdem:

8 Backkartoffeln, 10 TL Butter, 500g Rotkohl, 2 EL Olivenöl, Salz, 1 Bund Koriander, Abrieb einer Orange, 200g Schmand.

#### Zubereitung:

Ofen auf 200°C vorheizen, Schalottenwürfel, gewürfelte Möhre und Linsen in Butter und Oliven anschwitzen, Tomatenmark leicht mit anrösten und mit der Hälfte des Rotweins ablöschen. Etwas einkochen lassen und mit dem Rest nochmal ablöschen. Krukower Bockshornkleekäse, Tomaten, Milch, Brühe und Gewürze zufügen und alles ca. eine Stunde sanft köcheln lassen. Die gehackten Walnüsse zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffeln waschen und mit etwas Butter in Alufolie im Ofen ca. 45 Minuten garen. Rotkohl in feine Streifen schneiden und mit Olivenöl und Salz durchkneten. Koriander abspülen und die Blätter abzupfen. Die Kartoffeln in der Mitte einschneiden, mit der Bolognese füllen und mit Rotkohl, Koriander und Schmand servieren.

Viel Spaß beim Zubereiten und Genießen!!!