

Weihnachtsbäume mit Linsenfüllung



Zutaten

**12–15 Stück / Aktiv 30 Minuten
Gesamt 40 Minuten**

- 80 g Zwicky Linsen oder Rote Linsen
- 1 Blech Blätterteig (nach Bedarf vegan)
- 120 g Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 300 g reife Tomaten
- 40 g rote Peperoni
- 30 getrocknete Tomaten in Öl
- 1 TL frischer Thymian
- 1 TL Oregano
- 1 TL Rosmarin
- Etwas Cayennepfeffer
- 1 TL Salz
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Holzstäbchen

Zubereitung

- 1) Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Peperoni, getrocknete Tomaten, 2 EL Öl von den getrockneten Tomaten und alle Kräuter in einen Topf/Mixtopf geben und mit einem Stabmixer oder Mixer zerkleinern.
- 2) Die zerkleinerten Zutaten in einen Topf umfüllen, die Linsen hinzufügen und 30 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen.
- 3) Salz und Zitrone hinzufügen (nach Geschmack) und das ganze nochmals mixen.
- 4) Blätterteig ausrollen, Linsenpaste darauf verteilen und in 12 gleich breite Streifen schneiden.
- 5) Teigstreifen wellenartig auf die Holzspiesse aufstecken, sodass sie oben zu einer Spitze verlaufen. Auf ein Backblech legen und ca. 12 Minuten bei 220 Grad im Ofen backen.

Zwicky wünscht en Guete!