Linsen-Kräuterpflanzerl auf Paprika-Kritharaki

von Armin Roßmeier

Zutaten (für vier Portionen)
200 g Kritharaki-Nudeln
150 g Kartoffeln (mehlig kochend)
80 g angeschwitzte Zwiebelwürfel
1 TL Olivenöl zum Anschwitzen der Zwiebeln
1 EL gerösteter Sesam
80 g braune Linsen
80 g rote Linsen
1 EL getrocknete Feigen (gewürfelt)
1 EL Schnittlauchröllchen
1 EL gehackte Petersilie
1 EL gerebelter Zitronenthymian
2 EL Olivenöl

je 1/2 Paprikaschote (gelb, grün, rot)
1 EL Olivenöl
1 EL frische Minze
1EL Currykraut
1 TL Kardamom
1 TL Ingwerpulver
1 TL Chiliflocken
1 TL gemahlener Kreuzkümmel
4 EL Sojajoghurt
4 Kerbelsträußchen
Salz, Pfeffer

Zubereitung (circa 40 Minuten)
Kritharaki-Nudeln in leichtem sprudelndem Salzwasser circa 12 bis 14 Minuten kochen, abschütten. Kartoffeln säubern, kochen, abschütten, gut ausdämpfen lassen, schälen, durch die Kartoffelpresse drücken. Angeschwitzte Zwiebeln, gerösteten Sesam zugeben und vermengen. Gekochte Linsen mit unterheben, kleingewürfelte, getrocknete Feigen, Schnittlauchröllchen, gehackte Petersilie, gerebelten Zitronenthymian untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Pflanzerl formen, in heißem Olivenöl beidseitig auf den Punkt ausbraten.

Paprika in kleine Würfel schneiden, in heißem Olivenöl angehen lassen, Kritharaki-Nudeln zugeben, unterziehen. Klein geschnittene Minze, Currykraut, Kardamom, Ingwerpulver, Chiliflocken, gemahlenen Kreuzkümmel zufügen mit Salz und Pfeffer würzen. Als Bett in tiefem Teller anrichten. Kräuterpflanzerl daraufsetzen, Joghurthäubchen auf das Pflanzerl setzen, mit Kerbelsträußchen garnieren.