

LINSEN-CRUMBLE CHORIZO-STYLE

Vorbereitungszeit: 10 Minuten | Gesamtzeit: 20 Minuten | Portionen: 1 kg

Zutaten:

- 1 Pfund (500 g) ganze rote Linsen, gekocht
- ¼ Pfund (125 g) Pinienkerne (oder Kürbiskerne für eine nussfreie Option)
- ¼ Pfund (125 g) getrocknete Tomaten, gehackt
- 2 Tassen (360 g) gelbe Zwiebel, gehackt
- ¼ Tasse (40 g) Knoblauch, gehackt
- 2 Esslöffel (14 g) Paprika
- 1 Esslöffel (7 g) Chilipulver
- 1 Esslöffel (3 g) getrockneter Oregano
- 2 Teelöffel (6 g) Kreuzkümmel
- 2 Teelöffel (5 g) Koriander
- 1 Teelöffel (5 g) koscheres Salz
- 1 Teelöffel (2 g) schwarzer Pfeffer
- 2 Esslöffel (30 g) Rapsöl

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in eine große Pfanne geben und bei mittlerer Hitze anbraten, dabei gut umrühren, damit sich Öl und Gewürze gleichmäßig verteilen.
2. Die Streusel sind fertig, sobald sie aromatisch sind und gleichmäßig erhitzt werden, damit sich der Geschmack der Gewürze entfalten kann.
3. Verwenden Sie diese Streusel als Taco- oder Burrito-Füllung oder als Belag für Nachos, Tacosalat, Tostadas, Fladenbrote oder Pizzen, usw.