

Linseneintopf

6 Personen

Sie benötigen:

- 500 Gramm rote Linsen
- 300 Gramm festkochende Kartoffeln
- 100 Gramm Sellerie
- 100 Gramm Zwiebeln
- 200 Gramm Möhren
- ½ Stange Lauch Gramm Sellerie
- 100 Gramm Tomatenmark
- Petersilie
- Essig, Zucker
- Salz
- Pfeffer
- Rapsöl

So wird es gemacht:

Kartoffel, Möhren, Sellerie, Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und das Gemüse (Möhren, Sellerie, Zwiebeln) leicht anbraten. Anschließend Tomatenmark mit anrösten. Kartoffeln hinzugeben und mit Wasser abdecken. Nach 5 Minuten rote Linsen hinzufügen und 8 bis 10 Minuten weiter köcheln lassen. Mit Weißweinessig, einer Prise Zucker, Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken.

Variante: Es können auch andere Linsen, z.B. schwarze Linsen verwendet werden. Da die Garzeit etwas länger ist als bei roten Linsen können diese z.B. in einem extra Topf vorgekocht werden.

Linseneintopf

6 Personen

Sie benötigen:

- 500 Gramm schwarze Linsen
- 300 Gramm festkochende Kartoffeln
- 100 Gramm Sellerie
- 100 Gramm Zwiebeln
- 200 Gramm Möhren
- ½ Stange Lauch Gramm Sellerie
- 100 Gramm Tomatenmark
- Petersilie
- Essig, Zucker
- Salz
- Pfeffer
- Rapsöl

So wird es gemacht:

Kartoffel, Möhren, Sellerie, Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und das Gemüse (Möhren, Sellerie, Zwiebeln) leicht anbraten. Anschließend Tomatenmark mit anrösten. Kartoffeln hinzugeben und mit Wasser abdecken. Nach 5 Minuten rote Linsen hinzufügen und 8 bis 10 Minuten weiter köcheln lassen. Mit Weißweinessig, einer Prise Zucker, Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken.

Variante: Es können auch andere Linsen, z.B. schwarze Linsen verwendet werden. Da die Garzeit etwas länger ist als bei roten Linsen können diese z.B. in einem extra Topf vorgekocht werden.