



Rezept für Linseneintopf

Zutaten

- 1 Zwiebel
- 2 Karotten
- 1/2 Sellerieknolle
- 1 Stange Lauch
- 3 Kartoffeln
- 200g Tellerlinsen
- 1l Gemüsebrühe
- Sherryessig nach Geschmack
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 1 Stange Zimt
- 2 Nelken

Die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und anschwitzen.

Die Linsen hinzugeben und kurz mit anschwitzen, mit Gemüsebrühe auffüllen und Zimt sowie Nelken dazugeben. Alles zusammen aufkochen und 5 Minuten kochen lassen.

Das Gemüse waschen und schälen. Kartoffeln, Sellerie und Karotten in kleine Würfel schneiden und zu den Linsen geben.

Wenn das Gemüse nach ca. 10 Minuten gar ist, den geschnittenen Lauch dazugeben und aufkochen lassen.

Mit Essig, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.