



Linseneintopf

Als erstes das Gemüse waschen und schälen. Anschließend Zwiebel, Knoblauch, Sellerie und Karotte in kleine Würfelchen schneiden. Die Kartoffel in etwas Größere.

Den Topf mit etwas Öl erhitzen. Wenn er heiß ist das Gemüse ca. 5 Minuten darin anbraten, bis die ersten braunen Stellen entstehen. Jetzt die Linsen dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Bohnenkraut würzen. Mit ca. 1 Liter Wasser aufgießen und ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Du brauchst (für 4 Portionen)

200g Berglinsen
1 Zwiebel
1 Zehe Knoblauch
Kleines Stück Sellerie & Lauch (je 50-80g)
1 Karotte
2 Kartoffel
Senf
Rotweinessig
Öl zum anbraten
Salz, Pfeffer, Suppenbrühe, Bohnenkraut

Abschmecken mit etwas Suppenbrühe, Balsamico und Senf. Nochmal 10 Minuten ziehen oder köcheln lassen, je nachdem wie weich bzw. hart die Linsen sind.

Und fertig ist Linseneintopf wie bei Oma – der Klassiker.

Viel Spaß beim nach machen und guten Appetit!

Das ist das Basic Rezept. Du kannst es natürlich noch abwandeln und aufpeppen. Hier ein paar Möglichkeiten:

- **Klassisch** wie bei Uroma: mit Würstchen oder einem klecks Sauerrahm und Petersilie.
- **Mediterran**: Wenn das Gemüse angebraten ist, bevor die Linsen dazu kommen, noch 1 EL Tomatenmark und 1 TL Paprikapulver dazugeben. Statt Bohnenkraut lieber mit Thymian und etwas Rosmarin würzen. Als Topping passt super Feta und je nach Jahreszeit frische Tomatenstückchen.
- **Vegan**: mit klein gewürfelmtem und scharf angebratenem Räuchertofu
- **Indisch**: Statt Bohnenkraut würzt du hier mit etwas Kurkuma und Kreuzkümmel.