



Herzhafter Linsen Kartoffeltopf mit Lauch

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (für 4 Personen):

200 g Drillinge, 200g rote Linsen, 1 Stk. rote Zwiebel, 1 Schote Chili, 3 Knoblauchzehen, 1 Lauchstange, 1 bisschen Rauchsalz, Paprika Scharf, Pfeffer, Gemüsebrühe, Senfkörner gemahlen

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln halbieren, die Zwiebel in feine Würfel schneiden. Die Chilischote halbieren und in kleine Stücke schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und in feine Scheiben schneiden. In einem Topf etwas Öl erhitzen.
2. Die Chilistücke, Zwiebeln und Knoblauch hinzugeben und kurz anbraten. Das Paprikapulver hinzugeben und mitbraten. Anschließend mit 1 Liter Wasser ablöschen. Die Kartoffeln, Linsen und Gemüsebrühe hinzugeben. Den Lauch waschen und in feine Streifen schneiden, dann beiseite stellen.
3. Den Topf mit dem Gemüse köcheln lassen, bis die Linsen gut aufgequollen sind und die Kartoffeln durch sind. Mit Rauchsalz, Senfkörnern und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Lauchscheiben zum Topf geben und 5- weitere Minuten köcheln lassen

Viele weitere tolle
Rezeptideen finden Sie auf
www.laiseacker.de

Guten Appetit

