

Linseneintopf

Zutaten:

200 g Tellerlinsen
1 Stk Zwiebel
3 EL Butter
300 ml Gemüsesuppe
2 Stk Paprikaschoten
1 Stk Karotte
0.5 Stk Lauch
1 Prise Salz Pfeffer
1 Stk Lorbeerblatt
0.5 Bund Petersilie
2 EL Sauerrahm
2 EL Weizenmehl
120 ml Milch



Zubereitung

Linsen in eine Schüssel geben und mit Wasser übergießen. Für 4 Stunden oder über Nacht einweichen. Dann Linsen durch ein Sieb abseihen. Zwiebel schälen, würfeln, in einer Pfanne die Butter erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Mit Suppe aufgießen, die Linsen zufügen und für 20 Min. köcheln lassen. Paprika in Stücke schneiden, Karotte putzen und klein würfeln, Lauch in dünne Scheiben schneiden. Klein geschnittenes Gemüse den Linsen zufügen, mit Salz, Pfeffer und Lorbeerblatt würzen. Für weitere 10 Min. köcheln lassen. In einer Pfanne Butter erhitzen, mit Mehl stauben und mit Milch aufgießen und cremig rühren. Mehlschwitze in den Topf unter die Linsen unterrühren. Den fertigen Linseneintopf, mit einem Tupper Sauerrahm und feingehackter Petersilie garnieren.



Eintöpfe

