



Linsen

Berglinsen

- Vorbereitungszeit ca. 15 Minuten
- Kochzeit ca. 30-45 Minuten



Werkzeug

- Messer und Brett
- Kochtopf

Zutaten

- 250g Berglinsen
- Öl zum Anschmoren
- 1 Zwiebel
- 1 Möhre
- 1 Lauch
- 1 Stück Sellerie
- Petersilie
- 500ml Wasser
- Salz
- Gemüsebrühwürfel
- 2 Lorbeerblätter
- 2 EL Tomatenmark
- 3 EL Weinessig

Zubereitung

Zwiebeln schälen und in Würfelchen schneiden. Im Topf mit ein wenig Öl anschwitzen.

Währenddessen Möhre schälen und in kleine Stücke schneiden, Sellerie schälen und auch klein hacken. Lauch kleinschneiden, waschen. Petersilie waschen und kleinhacken.

Das Gemüse zu den Zwiebeln geben und kurz mit anschwitzen. Mit dem Wasser ablöschen, Linsen, Brühwürfel und Gewürze dazugeben. Tomatenmark und Essig zugeben. Gut umrühren und für 30 bis 45 Minuten köcheln lassen. Das Essen ist gar, wenn die Linsen weich sind. Am Schluß noch einmal abschmecken und mit Salz oder Essig nachwürzen.

Dazu passen Spätzle und Saitenwürstle. Und ein guter, schwäbischer Weißwein.



Guten Appetit!