

Bunter Linsen-Eintopf

Zutaten

125 g Beluga Linsen
125 g rote Linsen
2 große Zwiebeln
2 Stangen Lauch
3 Möhren
4–5 Kartoffeln
etwas krause Petersilie
Gemüsebrühe
1 EL Crème fraîche
Pfeffer und Salz

Zubereitung

Die Linsen waschen und mit 1 Liter frischem Wasser 30 Minuten gar kochen. Nach ca. 15 Min. das frische, kleingeschnittene Gemüse dazu geben und weiter kochen lassen. Kurz vor Ende der Garzeit mit Petersilie, Salz, Pfeffer und Gemüsebrühe abschmecken, auf kleiner Flamme etwas ziehen lassen. Nach Wunsch mit 1 EL Crème fraîche verfeinern. Mit frischem Knoblauchbrot servieren.