

Vegetarische Rezepte

Baskischer Linseneintopf

Anzahl: 1 Rezept

Gattung: Suppe, Eintopf, Vegetarisch

Linsen		Pfeffer
Wasser		Pfefferkörner
Möhren		Paprikapulver, rosenscharf
Zwiebeln		Salz
Knoblauchzehen		Piment (Nelkenpfeffer)
Kartoffeln	1	Prise/n Zucker
Tomaten		Olivenöl
2 2 Lorbeerblätter		

Zwiebeln und Knoblauch würfeln. In einem großen Topf Olivenöl erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Nach gewünschter Menge mit Wasser aufgießen, salzen, Lorbeerblätter, einige Pfefferkörner hinzugeben und die Linsen zufügen, zum Kochen bringen. Die Linsen halbwegs gar kochen (Dauer ist unterschiedlich, je nach Beschaffenheit der Linsen). Geschälte und grob gewürfelte Kartoffeln dazu geben, ebenfalls gewürfelte Karotten dazu und 20 Minuten weiter kochen. Geviertelte Tomaten dazu, etwa 5 Minuten weitergaren (wichtig, dass die Tomaten erst zum Schluss dazu kommen, sonst wird der Eintopf nie gar!). Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, einer Prise Zucker und (unbedingt) mit zerstoßenem Piment würzen.

Davon je nach Zahl der Mitesser nicht zu wenig ansetzen, das ist "Fresspulver".