

Linseneintopf von marta ostertag

Mengen für 13 Personen

650 g Zwiebel
338 g Lauch
78 g Ingwer
52 g Knoblauchzehen
780 g Rüebli
1.17 kg Süsskartoffeln
195 g Pastinaken
488 g Sellerie
6.5 g Curry
780 g Linsen rote
4.875 dl Kokosmilch
1.3 Liter Bouillon (flüssig)
1.3 dl Zitronensaft

Gemüse mit neutralem Öl andünsten. Wenn sich die Röstaromen entwickelt haben, mit 1/2 Liter Wasser auffüllen und ca. 10 min köcheln lassen. Rote Linsen kalt abwaschen und dazugeben, mit ca. 1 Liter auffüllen und nochmal etwa 10-15 min köcheln lassen. Mit Gemüsebrühe, Salz und Pfeffer und Kokosmilch abschmecken, wenn man mag mit etwas Zitronensaft verfeinern. Kokosmilch sollte nicht mehr aufkochen.