Linseneintopf von marta ostertag

Mengen für 20 Personen

1.0 kg Zwiebel	
520 g Lauch	
120 g Ingwer	
80 g Knoblauchzehen	
1.2 kg Rüebli	
1.8 kg Süsskartoffeln	
300 g Pastinaken	
750 g Sellerie	
10 g Curry	
1.2 kg Linsen	rote
7.5 dl Kokosmilch	
2.0 Liter Bouillon (flüssig)	
2.0 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 da. 1 Liter auffüllen und nachmal 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.