

Linseneintopf von Dominique Candrian

Mengen für 10 Personen

500 g Zwiebel
260 g Lauch
40 g Knoblauchzehen
600 g Rüebli
1.0 kg Kartoffeln
375 g Sellerie
5.0 g Curry
600 g Linsen rote
3.75 dl Kokosmilch
1.0 Liter Bouillon (flüssig)
1.0 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 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.