



# Linseneintopf

von kochensola2025

Mengen für 10 Personen

1. Kartoffeln, Rüebli und Sellerie schälen, in Würfeli schneiden. Zwiebel schälen, fein hacken. Peperonis in würfel schneiden.
2. Kartoffeln, Rüebli, Sellerie, Peperonis und Zwiebel begeben, ca. 5 Min. andämpfen. Linsen begeben, kurz mitdämpfen. Bouillon dazugiessen, aufkochen. Linsen zugedeckt unter gelegentlichem Rühren ca. 30 Min. weich köcheln.

750 g Festkochenned Kartoffeln

5 Rüebli

500 g Selleri

2.5 Zwiebeln

625 g Braune Linsen

2.5 l gemüsebouillon

2 Peperonis