Linseneintopf von Eva Tomaschett

Mengen für 10 Personen

500 g Zwiebel	
260 g Lauch	
60 g Ingwer	
40 g Knoblauchzehen	
600 g Rüebli	
375 g Sellerie	
5.0 g Curry	
600 g Linsen	rote
3.75 dl Kokosmilch	
1.0 Liter Bouillon (flüssig)	
1.0 dl Zitronensaft	
2.0 Stück Pepperoni	Würfel schneiden

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.