



Gemüse-Linseneintopf

ZUTATEN

Etwas Butterschmalz
½ Sellerie
3 Karotten
1 EL Senfkörner
½ TL gemahlener Koriander
1 kl. Stück Ingwer
3 kleinere Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 Tasse rote Linsen
1 ½ l Gemüsefond
Salz
Galgant



© Wieser

ZUBEREITUNG

Das Wurzelgemüse zu putzen (Sellerie und Zwiebel schälen) und in gut 5 Millimeter große Stücke schneiden. Nun in Butterschmalz anschwitzen. Ohne Farbgebung! Die Gewürze beifügen (Ingwer lässt sich mit einem Kaffeelöffel prima schälen /abschaben). Jetzt fehlen noch die Linsen, der Gemüsefond, Salz und Galgant, wenn alles im Topf ist, braucht man nur noch eine ¼ h zu warten, bis alles gargekocht ist.