

Hausgemachter Linseneintopf Rezept für 4 Personen



ZUTATEN

330 g Linsen braun
270 g Kartoffeln
130 g Lauch
270 g Karotten
1,4 l Gemüsebrühe
10 g Tomatenmark
Pfeffer schwarz
10 g Majoran
½ Bund Petersilie frisch

ZUBEREITUNG

1. Linsen in kochender Brühe weich garen.
2. Das Gemüse schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden.
3. Karotten, die Hälfte des Majorans und Kartoffeln zu den Linsen hinzugeben und bis zum Ende mit garen.
3. Nach Ende der Garzeit Lauchstreifen unterheben und die Suppe mit Pfeffer abschmecken.
4. Mit Majoran verfeinern und nach Belieben mit Petersilie garniert servieren.
5. Nach Bedarf mit Essig verfeinern



Guten Appetit!

wünscht die BASF Gastronomie

Unser Küchentipp für Sie:

Alternativ können Sie auch auf Alblinsen, Rote Linsen, Berglinsen, Belugalinsen oder Gelbe Linsen zurückgreifen.