



BASF

We create chemistry

Hausgemachter Linseneintopf



45 Minuten



4 Personen



vegan

Zutaten

- 330 g Linsen braun
- 270 g Kartoffeln
- 130 g Lauch
- 270 g Karotten
- 1,33 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.
- 4) Nach Ende der Garzeit Lauchstreifen unterheben und die Suppe mit Pfeffer abschmecken.
- 5) Mit Majoran verfeinern und nach Belieben mit Petersilie garniert servieren.
- 6) Mit Essig nach Bedarf verfeinern.

Guten Appetit wünscht die BASF Gastronomie!

Weitere Rezepte finden Sie unter gastronomie.basf.de/rezepte



Unser Küchentipp

Alternativ können Sie auch auf Alblinsen, rote Linsen, Berglinsen, Belugalinsen oder gelbe Linsen zurückgreifen.

