



kasserolle · ø 15,7 cm, l 23,2 cm, h 6 cm · no. 4186/470, holzbrett · 38 x 20 cm · no. 4177/970, geschirrtuch streifen · no. 73213/065

## LINSENEINTOPF & BAUERNBROT

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

150 g Würfelschinken, 3 Zwiebeln, 2 St Porree, klein, ½ St Knollensellerie, 600 g Kartoffeln, mehlig kochend, 300 g Möhren, 2 l Brühe, 500 g Tellerlinsen, 100 g Rote Linsen, 1 EL Essig, 2 Lorbeerblätter, div. Kräuter (wie Kerbel, Thymian, Oregano, Petersilie)

### ZUBEREITUNG:

Würfelschinken und Zwiebeln anbraten. Mit der Brühe ablöschen. Die klein geschnittenen Kartoffeln sowie das klein geschnittene Gemüse zufügen. Die Lorbeerblätter zufügen. Ebenfalls die Linsen zufügen. Die roten Linsen zerkochen komplett, der Eintopf wird sämig. Den Eintopf zum Kochen bringen.

Anschließend mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker, Kerbel, Thymian, Oregano, Petersilie würzen. Den Eintopf gar kochen und vor dem Servieren die Lorbeerblätter entfernen. Dazu passt frisches Bauernbrot.