

Veganer Linseneintopf

Zutaten:

250g grüne Tellerlinsen
400g Kartoffeln (Vorwiegend festkochend)
150g Karotten
150g Sellerie
150g Lauch
2 Zwiebeln
1 L Brühe
0,5 L Wasser
30ml Apfelessig
Muskat, Salz, Pfeffer & Knoblauchöl

Zubereitung:

1. Zwiebeln in feine Halbringe schneiden und mit etwas Butter langsam anschwitzen. Optional 2 Zehen Knoblauch mit den Zwiebeln anschwitzen.
2. Knollensellerie in Würfel schneiden. Karotte in Ringe schneiden. Sellerie und Karotte mit zu den Zwiebeln geben und ebenfalls anschwitzen.
3. Lauch längs halbieren, gut waschen und zu halben Ringen schneiden. Ebenfalls in den Topf geben. Mit 2 Prisen Salz würzen. Außerdem eine kleine Prise Zucker hinzufügen. Mit Weißwein ablöschen und Kartoffeln würfeln und dazugeben.
4. Linsen gründlich waschen und ebenfalls hinzugeben.
5. Mit der Brühe und Wasser auffüllen. Alles zugedeckt aufkochen lassen und auf langsamer Hitze 10-15 Minuten köcheln lassen, bis die Linsen und Kartoffeln gar aber noch bissfest sind.
6. Hitze anschließend runterstellen und frisch gehackte Petersilie hinzufügen sowie mit Muskat, Salz, Pfeffer, Apfelessig und Knoblauchöl abschmecken.