

Linseneintopf (vegetarisch)

- 200 g Linsen (eventuell vorher einweichen)
- 1 Zwiebel
- 2 EL pflanzliches Öl
- 2 EL Tomatenmark
- 2 Karotten
- 1/4 Sellerieknolle
- 1/2 Lauch
- 2 vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 1 - 1,3 Liter Gemüsebrühe
- 1 Lorbeerblatt
- Salz und Pfeffer
- Rotweinessig

Die **Linsen** in ein Sieb geben und gut abwaschen.

Zwiebel schälen und fein hacken.

Karotten und **Sellerie** putzen und in feine Würfel schneiden.

Lauch gut putzen und in feine Ringe schneiden.

Die **Kartoffeln** schälen und ebenfalls würfeln.

Das **Öl** in einem Topf erhitzen und die **Zwiebeln** darin glasig andünsten.

Tomatenmark dazugeben und kurz mitbraten.

Karotten, **Sellerie** und **Linsen** dazugeben, kurz verrühren und dann mit Gemüsebrühe ablöschen und aufkochen lassen.

Nun den **Lauch**, die **Kartoffeln** und das **Lorbeerblatt** hinzufügen und bei geschlossenem Deckel 50 Minuten köcheln lassen. Gelegentlich umrühren.

Den Eintopf mit Salz, Pfeffer und einem Schuss Rotweinessig abschmecken.