

Schneller Linseneintopf

Rote Linsen lassen sich schnell zubereiten und sind mild im Geschmack.

Ein Rezept für einen Linseneintopf ganz ohne Fleisch. Die Vegetarier werden dieses Linsengericht lieben. Die Zubereitung dieses vegetarischen Eintopfs mit roten Linsen ist ganz unkompliziert und geht sehr schnell. Die fast schon mediterranen Zutaten verleihen der Roten-Linsen-Suppe einen milden und trotzdem gehaltvollen Charakter.

Zutaten

- 250 g getrocknete rote Linsen
- je 1 rote, gelbe und grüne Paprikaschote
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stange Porree
- 50 g getrocknete Tomaten in Öl
- ¾ l Gemüsebrühe
- 1 TL getrockneter Thymian
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 1 EL Balsamico
- 100 g Feta

Zubereitung

- Die Linsen abspülen und abtropfen lassen.
- Paprika heiß abspülen und den Deckel mit Stiel abschneiden. Die Paprika entkernen und auf einem Gemüsehobel in dünne Scheiben hobeln.
- Zwiebel und Knoblauch abziehen und würfeln.
- Vom Porree das dunkle Grün und den Wurzelansatz abschneiden. Porree kalt abspülen und in dünne Scheiben schneiden. Die Tomaten abtropfen lassen, dabei 2 EL Öl auffangen und Tomaten in Streifen schneiden.
- Zwiebel und Knoblauch im heißen Tomaten-Öl etwa 3 Minuten glasig dünsten. Linsen und Brühe zugeben und mit Thymian würzen. Die Linsen etwa 5 Minuten kochen und dann das Gemüse darauf geben. Zugedeckt etwa 5 Minuten weiterkochen. Mit Salz, Pfeffer und Balsamico abschmecken.
- Den Feta zerbröckeln. Erst kurz vor dem Servieren den zerbröckelten Feta auf dem Eintopf verteilen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/schneller-linseneintopf/>