

# Linseneintopf



## Zutaten:

1/2 Stange Lauch

1/2 Suppenwürfel

Etwas Ingwer

1 Zwiebel

1 Zehe Knoblauch

125 g rote Linsen (getrocknet)

100 ml Kokosmilch

500 ml passierte Tomaten

1 Paprikaschote

Salz, Pfeffer, Currypulver, etc.

## Zubereitung:

Zwiebel, Knoblauch und Ingwer gemeinsam mit den Gewürzen in etwas Öl anbraten. Den gewaschenen und geschnittenen Lauch und Paprika hinzufügen und etwas mitrösten. Anschließend die Linsen ergänzen und kurz mitdünsten. Mit passierten Tomaten, Suppenwürfel und eventuell etwas Wasser aufgießen. Wenn die Linsen weich sind einen Schuss Kokosmilch hinzugeben und alles abschmecken – fertig!

Quelle: <http://www.traunmuellner.at/rezepte/>