



Schauen Sie
auch gerne
unser Video
auf YouTube!



Linseneintopf aus dem Ofen



Dauer
ca. 75 Minuten



Schwierigkeit
einfach



Portionen
4 Portion

Zutaten

3	Kartoffeln	700 g	Wasser
2	Karotten	1 EL	Gemüsebrühe
1	Zwiebel	1 EL	Olivenöl
130 g	Sellerie	1 TL	Knoblauchgewürz
80 g	Lauch	6-7	Lorbeerblätter
200 g	braune Linsen		

Beschreibung

Linsen müssen nicht unbedingt eingeweicht werden. Wer es eilig hat, kann diesen Schritt auch überspringen. Der Tipp mit den Lorbeerblättern in der Linsensuppe kommt noch von meiner Oma. Schöne Erinnerungen, an die ich gerne zurückdenke! Diese Version wird im Ofen zubereitet.

Zubereitung

Die Linsen für einige Stunden oder über Nacht in eine Schüssel geben und mit Wasser bedecken. Das Einweichwasser wegkippen. Das Gemüse in kleine Stücke schneiden. Alle Zutaten in eine Auflaufform geben und vermischen. Den Linseneintopf bei 200° C Ober-/Unterhitze für 60 Minuten in den Ofen schieben. Die Lorbeerblätter vor dem Servieren entfernen.