

Rezepte von Löwensenf

Linsen-Kartoffel Eintopf



150 g	Berglinsen (oder braune Linsen)
250 g	Kartoffeln
2	mittelgroße Zwiebeln
2	Möhren
	frische Petersilie
1 EL	Butter
2 EL	Löwensenf Mild
1 EL	Tomatenmark
250 ml	Brühe
1 EL	Weißwein
	Salz, Pfeffer
50 g	Schmand

1. Linsen nach Packungsanweisung zubereiten und abtropfen lassen. Kartoffeln schälen, waschen, würfeln und in Salzwasser ca. 10 Minuten garen.
2. Zwiebeln abziehen, Möhren schälen, waschen und mit den Zwiebeln würfeln. Petersilie waschen, Blättchen abzupfen, einige Blättchen für die Garnitur beiseite stellen und die übrigen fein hacken.
3. Butter, ein Esslöffel Löwensenf Mild und Tomatenmark in einem Topf erhitzen, Zwiebeln, Petersilie und Möhren darin ca. 5 Minuten dünsten. Kartoffeln mit Linsen, Brühe und Wein zufügen, aufkochen, weitere ca. 5 Minuten garen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Schmand und restlichen Löwensenf Mild verrühren, auf die Suppe geben und mit der restlichen Petersilie bestreut servieren.