



Gemüse-Eintopf mit grünen Linsen

Zeit gesamt
🕒 35min

Zubereitungszeit
🍲 15min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Suppengemüse	2 Bund
Kartoffeln, vorw. festk.	600 g
Zwiebeln, gelb	1 St.
Öl	2 EL
Linzen, grün	300 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	1 g
Gemüsebrühe	1.5 L
Petersilie, frisch	25 g

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf mit Deckel, Sieb

1. Suppengemüse waschen, schälen und jeweils würfeln. Kartoffeln waschen, schälen und würfeln. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln.
2. In einem Topf Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Gemüse ca. 3 Min. anbraten. Linzen in einem Sieb unter fließendem Wasser waschen. Dann die Linzen zugeben, mit Brühe auffüllen, aufkochen und zugedeckt ca. 20-25 Min. bei mittlerer Stufe garen.
3. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Gemüse Eintopf mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Tellern verteilen und mit Petersilie garniert servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	460 kcal
Kohlenhydrate	72 g
Eiweiß	24 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	6 g