

Roter Linsenaufstrich

von Iris Berger

3 T Gemüsebrühe
1 T rote Linsen
1 Stange Lauch
2 TL Tomatenmark
1 TL Paprika
1 Pr Salz
1 Pr Pfeffer

- Gemüsebrühe zum Kochen bringen.
- Linsen dazugeben.
- Lauch putzen und in Ringe schneiden.
- Nach 10 Minuten Kochen der Linsen den Lauch dazugeben und weitere 10 Minuten kochen lassen.
- Vom Herd nehmen und eine gute Stunde abkühlen lassen.
- Tomatenmark und Gewürze unterrühren.

Hinweis: Der Aufstrich muß nicht püriert werden, da die Linsen beim Kochen zerfallen.