

## 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.