

Linsen-Lauch-Topf

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

1 T (150g) rote Linsen
1 Stange Lauch
1 Zwiebel
3 T Gemüsebrühe
2-3 EL Apfelessig
Pfeffer
Salz
Öl

- Zwiebel würfeln, in Öl glasig dünsten und mit Gemüsebrühe auffüllen.
- Lauch von den äußeren Blättern befreien, Wurzeln entfernen, das grüne Ende längs halbieren und gründlich waschen.
- Lauch in Ringe schneiden, zusammen mit den Linsen in die Suppe geben.
- 12-15 Minuten kochen.
- Mit Essig, Pfeffer und Salz abschmecken.

Hinweis: Rote Linsen müssen nicht über Nacht eingeweicht werden.