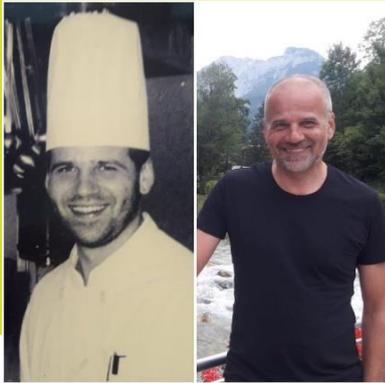


Reste

Rezept



von Fröhlich Stefan,
Kulinarische Begegnungen

Linseneintopf mit Sellerie

Zutaten

350g Tellerlinsen

Ca. 1kg Sellerieknolle

80g Olivenöl

Ca. 1,5 l Gemüsesuppe

2-3 KL Kreuzkümmel
gemahlen

2 EL Mehl glatt

Petersilie, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Linsen über Nacht einweichen

Zwiebel grob schneiden, im Öl anschwitzen und
Kreuzkümmel kurz mitrösten

Mit Mehl stauben und mit Gemüsesuppe aufgießen
und würzen

Nach ca. 10 Minuten, den in große Würfel
geschnittenen Sellerie ca. 20 Minuten mitkochen.

Zum Schluss Petersilienblätter dazugeben – fertig.

Eignet sich ausgezeichnet zum Tiefkühlen!

Schmeckt super, wenn man Kreuzkümmel mag.

Offener

Kühlschrank