



Linsentopf mit Dörrbohnen

Währschafte Winterküche mit Linsen und Dörrbohnen, keine ausgeklügelte Kreation, nur geradliniger, guter Genuss der die Seele wärmt und den Magen wohlig füllt. Ideal sind Reste von bereits gekochten Dörrbohnen, sie können gut im Eintopf nochmals geschmort werden, ohne dass sie zerfallen. Geschmort wird der Eintopf mit Passata di Pomodoro und Bouillon und angerichtet wird er mit feingeschnittenem frischem Salbei.

Zutaten (2 Portionen)

100g	braune Linsen
200g	Dörrbohnen, bereits gekocht
2	grosse Knoblauchzehen
1,5dl	Passata di Pomodoro
2dl	Gemüsebouillon
100g	Kartoffel festkochend
3-4	frische Salbeiblätter
	Rapsöl

Zubereitung

Linsen in der dreifachen Menge Wasser 1 Stunde einweichen. Danach mit dem Einweichwasser ca. 30 Minuten knapp gar kochen. Linsen abgiessen.

Dörrbohnen zu ca.3 cm langen Stücken schneiden. Kartoffeln schälen und zu Würfeln schneiden. Knoblauch grob hacken.

Knoblauch in Rapsöl kurz andünsten, Passata zugeben und aufkochen. Linsen und Kartoffeln zugeben, Bouillon dazugießen und ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind. Ev. mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Linsentopf anrichten und mit feingeschnittenem frischem Salbei bestreuen.



