

Beluga Linseneintopf aus dem Backofen

250 g Beluga Linsen
1,3 l Wasser
1 x Suppengemüse
5 Kartoffeln
1 Frühlingszwiebel
3 EL Essig



Später: Evtl. Kabanossi (kann auch weggelassen werden), Salz, Gemüsebrühe und Pfeffer zum Abschmecken, je nach persönlicher Vorliebe auch etwas mehr Essig.

Zubereitung:

Das Suppengemüse waschen, kleinschneiden und mit den gewürfelten Kartoffeln in den Ofenmeister legen. Die Linsen zugeben und mit dem Wasser aufgießen, Deckel auflegen und für 90 min. auf 200 Grad in den Backofen schieben.

Ich habe zum Schluss gewürzt und noch Kabanossi zugegeben.

Verwendete Produkte: Ofenmeister

Sevi

bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm
Tel.: 0176/99267100

pampered|chef

SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN