

# Bauerntopf mit Linsen und Gemüse



## Zutaten (für 4 Portionen)

- 1-2 EL Olivenöl oder anderes Pflanzenöl zum Braten
- 1 große Zwiebel gewürfelt
- 2-3 Knoblauchzehen gehackt
- 3 EL Tomatenmark
- 120 ml Rotwein optional
- 500 g Kartoffeln in mundgerechte Stücke geschnitten
- 2 Karotten gewürfelt
- 2 Paprika in mundgerechte Stücke geschnitten
- 180 g rote Linsen
- 1140 ml Gemüsebrühe oder mehr bis zur gewünschten Konsistenz
- 2 TL getrocknete Kräuter Mischung aus Thymian, Rosmarin, Oregano
- 2 TL Paprika edelsüß
- 1 TL Paprika rosenscharf
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 2 Lorbeerblätter optional

## Zubereitung

Zuerst die Kartoffeln gründlich waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Paprika ebenfalls waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken.

Etwas Olivenöl in einem großen Topf erhitzen, Zwiebeln dazugeben und 2 Minuten glasig braten. Dann Knoblauch und Tomatenmark hinzugeben und 30 Sekunden anschwitzen. Anschließend mit Rotwein ablöschen und kurz einkochen lassen.

Jetzt Kartoffeln, Karotten und Paprika hinzugeben und etwa 1-2 Minuten andünsten. Die Linsen in ein feinmaschiges Sieb geben und unter fließendem Wasser abspülen. Dann gemeinsam mit den Gewürzen in den Topf geben und alles gut vermengen. Die Gemüsebrühe eingießen, Lorbeerblätter hinzugeben und den Eintopf für ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln und Linsen gar sind. Anschließend abschmecken, bei Bedarf nachwürzen und die Lorbeerblätter entnehmen. (Wer möchte, kann den Eintopf noch etwas andicken. Hierfür 2 TL Speisestärke in etwas Wasser verrühren, dann unter den Eintopf rühren und aufkochen lassen.)

Mit Petersilie und Thymian bestreuen und genießen. Guten Appetit!

