



SUPPENGESTER IN DER VILLA

Lucies Marokkanischer Tomaten-Linseneintopf

- + Süßkartoffeln, Pastinake und Karotten schälen und mit dem Lauch Stücke schneiden
- + Zwiebel, Knoblauch und Ingwer fein hacken und im Rapsöl anschwitzen.
- + Die abgespülten Berglinsen, Tomatenmark und Ras el Hanout dazu geben und kurz mitrösten.
- + Gehackte Tomaten und Gemüsebrühe aufgießen, zugedeckt 20 min ziehen lassen.
- + Süßkartoffeln, Pastinake, Karotten, Lauch und Kichererbsen hinzugeben.
- + Alles weitere 20 min. ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- + Petersilie grob hacken.
- + Linsen-Eintopf mit Petersilie bestreut servieren.