



Linseneintopf

Besorge dir folgende Sachen:

Für die Zubereitung brauchst du:	Zutaten:
<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Topf<input type="checkbox"/> Schneebesen<input type="checkbox"/> Schäler<input type="checkbox"/> Messer<input type="checkbox"/> Schneidebrett<input type="checkbox"/> Pfanne<input type="checkbox"/> Kochlöffel	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> 250g eingeweichte Linsen<input type="checkbox"/> 1/2 Stange Porree<input type="checkbox"/> 1 Möhre<input type="checkbox"/> 200g Kartoffeln<input type="checkbox"/> 400ml Wasser<input type="checkbox"/> 1 EL Gemüsebrühe<input type="checkbox"/> 1 TL Salz<input type="checkbox"/> etwas Öl<input type="checkbox"/> 1/2 Zwiebel <p>(EL= Esslöffel; TL=Teelöffel; g= Gramm; ml= Milliliter)</p>

!!! Koche nur in Begleitung eines Erwachsenen !!!

Jetzt gehts los!

1. Weiche die Linsen über nacht ein!
2. Stelle den Topf auf den Herd und bringe etwa 400ml Wasser zum Kochen!
3. Schneide in der Zwischenzeit den Porree in kleine Stücke!
4. Schäle die Möhre und die Kartoffeln und schneide sie ebenfalls in kleine Stücke!
5. Rühre etwa 1 EL Gemüsebrühe ins kochende Wasser ein!
6. Gebe die Linsen, Möhren, Kartoffeln und den Porree ins kochende Wasser!
Das alles muss nun etwa **20min** lang garen!
7. Stelle die Pfanne auf den Herd, gieße etwas Öl hinein und warte bis das Öl heiß genug ist!
8. Schäle eine halbe Zwiebel, schneide sie ganz fein und tue sie in die Pfanne!
9. Ist die Zwiebel etwas **leicht gebräunt**, stelle die Pfanne vom Herd herunter!
10. Super! Dein Linseneintopf ist nun fertig. Gieße, je nach Hunger, etwas Linseneintopf in einen tiefen Teller und tue darüber etwas von der angebratenen Zwiebel!

Guten Appetit!