

Linsen Tomaten Eintopf



Zutaten

**ca. 4 Portionen/30 Minuten aktiv
Gesamt 75 Minuten**

- 280 g Zwicky Linsen
- 80 g Zwiebeln
- 80 g Karotten
- 10 g Ingwer frisch
- 1 Gemüsebouillon Würfel
- 1 l Wasser
- 30 g pflanzliches Öl
- 230 g Cherry Tomaten
- 1 TL Salz
- Etwas Pfeffer
- 1 TL Curry gemahlen

Zubereitung

1. Zwiebeln, Karotten und Ingwer klein hacken und in einen Topf geben. Am besten in einem Mixer kurz hacken (erspart Arbeit).
2. Salz, Gemüsebouillon, Linsen und Wasser dazugeben und 45 Minuten köcheln lassen.
3. Pflanzliches Öl, Cherrytomaten und Curry gemahlen dazugeben und nochmals 5 Minuten köcheln.
4. Suppe nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Zwicky wünscht en Guete!