

Linseneintopf mit Räuchertofu

Zubereitung: ca. 10 min + 30 min Kochzeit

Portionen: 10

Kosten: Ca. 1.20 € pro Portion

Saison: Winter



Hauptzutaten:

- 300 g Zwiebeln
- 1 kg Suppengrün
- 1 kg Kartoffeln
- 600 g braune Linsen
- 1 kg geräucherter Tofu
- 5 EL Essig
- 100 g Senf

Gewürze:

- 2 EL Salz
- 1 TL weißer Pfeffer
- 12 g Zucker
- 5 l Gemüsebrühe

Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen und würfeln, Zwiebeln und Räuchertofu würfeln
2. Zwiebeln und Tofu in Pflanzenöl anbraten, mit Gemüsebrühe ablöschen und die Kartoffelwürfel und Linsen in der Brühe weich kochen
3. Das Suppengemüse hinzufügen und ca. 30 Minuten in der Suppe al dente kochen
4. Mit Senf, Salz, Pfeffer, Essig und Zucker abschmecken