

Rezept

# Türkischer Linsentopf

Ein Rezept von Türkischer Linsentopf, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>250 g</b> festkochende Kartoffeln	<b>250 g</b> Möhren
<b>2 Stangen</b> Staudensellerie	<b>2</b> Zwiebeln
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>50 g</b> Butter
<b>2 EL</b> Tomatenmark	<b>1 TL</b> edelsüßes Paprikapulver
<b>1 1/2 TL</b> Currypulver	<b>1 l</b> Gemüsefond (aus dem Glas)
<b>150 g</b> rote Linsen	<b>200 g</b> stückige Tomaten (aus der Dose)
<b>1 Stiel</b> Minze	<b>1</b> Bio-Zitrone
Salz	Pfeffer
<b>4 EL</b> Joghurt	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

## Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, schälen und 1-2 cm groß würfeln. Möhren schälen, putzen, Sellerie waschen, putzen und beides in feine Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln.
2. Butter in einem Topf zerlassen. Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Kartoffeln zufügen und kurz mitdünsten. Tomatenmark und Gewürze dazugeben, Fond angießen, aufkochen und ca. 2 Min. bei mittlerer Hitze köcheln. Linsen, Gemüse und Tomaten unterrühren und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 15 Min. köcheln.
3. Minze waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen, in Streifen schneiden und unter die Linsen rühren. Eintopf mit abgeriebener Zitronenschale und Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und mit je 1 Klecks Joghurt servieren.