

Rezept

# Türkischer Linsentopf mit roten Linsen

Ein Rezept von Türkischer Linsentopf mit roten Linsen, am 20.04.2024

## 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> Paprikapulver (edelsüß)
<b>1 ½ 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 Stängel</b> Minze	<b>1</b> Bio-Zitrone
Salz	Pfeffer
<b>4 EL</b> Joghurt	

## Rezeptinfos

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

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und in 1 - 2 cm große Würfel schneiden. Anschließend die Möhren schälen und den Sellerie gründlich putzen und waschen. Dann Möhren und Sellerie in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein würfeln.
2. Butter in einem Topf zerlassen, Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Kartoffeln hinzufügen und kurz mitdünsten. Tomatenmark und Gewürze dazugeben, Fond angießen, aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 2 Min. köcheln. Linsen, Gemüse und Tomaten unterrühren und alles zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 15 Min. köcheln lassen.
3. Minze waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen, in Streifen schneiden und unter die Linsen rühren. Zitrone heiß waschen, abtrocknen, die Schale abreiben, den Saft auspressen. Den Eintopf mit Zitronenschale und -saft, Salz und Pfeffer abschmecken und mit je 1 Klecks Joghurt servieren.