



Wintereintopf mit "Linsencurry" und Gemüse

Ein wunderbar wärmender Eintopf für die kalte Jahreszeit mit unserem "Linsencurry" und viel Gemüse.

Zutaten für 4 Personen

- 1 Päckchen "Linsencurry"
- 100 g Speckwürfel
- 1 Zwiebel
- 200 g Kartoffeln
- 200 g Karotten
- 1 Stange Lauch
- 300 ml Wasser
- 4 TL "Echte Gmias-Suppn"
- 1/2 TL "Alpensteinsalz"
- 2 EL Balsamessig "Birne"
- 1 EL Senf mittelscharf

"Linsencurry" nach Packungsanleitung zubereiten. Speckwürfel in einem Topf bei mittlerer Hitze ohne Fett anbraten, Zwiebel hacken und mitbraten lassen.

Inzwischen Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Karotten waschen, in Scheiben schneiden, Lauch putzen und in Ringe schneiden.

Zwiebeln und Speck mit Wasser aufgießen, "Echte Gmias-Suppn" und "Alpensteinsalz" zugeben. Gemüse zugeben und 15 Minuten leicht kochen lassen. "Linsencurry", Balsamessig "Birne" und Senf zugeben, mischen und eventuell noch mit Salz abschmecken.

Kurz vor dem Servieren mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen.

Tipp: Ihr könnt auch alles zusammen in einem Topf kochen, nur verliert das Gemüse dadurch seine frische Farbe.