



ALLES DRIN.

Fragen, Anregungen, Kritik? Oder auch Lob?  
Kochunterstützung? Melde dich hier, ich freu mich:

01577/7707760

hallo@chriskochtüte.de

facebook.com/chriskochtuete (Eine Review wäre toll!)

# Hülyas Türkischer Linsen-Eintopf mit Kartoffeln, frischer Minze und frischem Dill

Es ist Feierabend. Glückwunsch:) Jetzt abschalten und entspannt kochen. Deswegen lies dir das Rezept vorab einmal komplett durch. Und leg dir schon mal Olivenöl, Salz, ein Schneidebrett, ein Messer, einen Topf, einen Wasserkocher, einen Messbecher sowie einen Pürrierstab bereit. So lässt es sich entspannt kochen. Und in ca. 25 min gibt's schon lecker Essen.

**Knoblauch** sowie **Zwiebel** schälen und klein würfeln. In einem großen Topf mit etwas Olivenöl auf hoher Hitze ca. 2 Min andünsten. **Linsen** dazugeben und noch eine weitere Minute mitbraten. Jetzt **Brühe**, **Kreuzkümmel** (beides in dem kleinen Behälter) und etwas Salz hinzugeben. Mit kochendem Wasser ablöschen (1P: 350ml/ 2P: 700ml). **Kartoffeln** sauber rubbeln und grob würfeln. **Peperoni** waschen, halbieren und Kerne entfernen (Wer es gerne scharf hat, darf gerne die Kerne drin lassen). Kartoffelwürfel sowie **Tomatenmark** dazugeben und alles 20 Min mit Deckel kochen lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Am Ende den Eintopf kurz im Topf bis zur gewünschten Sämigkeit pürieren. Eventuell noch etwas kochendes Wasser nachkippen.

**Minze** waschen und die Blätter klein hacken. **Dill** waschen und klein hacken. **Schmand** auf den Eintopf geben, mit den frischen Kräutern garnieren. Dazu die **Zitrone** reichen und alles mit Zitronensaft beträufeln. Das war's schon. Du hast lecker Essen gemacht. Und wer das Rezept etwas abändern möchte: Nur zu! Es ist Dein Werk.

Genieß Deinen Feierabend!

Gepackt von

Chris



Ich würde mich freuen von dir zu hören. Eine [Review](#) auf [facebook.com/chriskochtuete](https://www.facebook.com/chriskochtuete) wäre toll oder schreib an [hallo@chriskochtuete.de](mailto:hallo@chriskochtuete.de). Mal unzufrieden? Dann tut mir das schrecklich leid. Komm zu mir an den Stand und du bekommst dein Geld zurück oder eine aktuelle Tüte kostenlos.