



ALLES DRIN.

3 mal in Hamburg:

- U Bahn Hoheluftbrücke, Mo-Fr, ab 16.30 bis 19 Uhr
- U Bahn Schlump (im Blumenladen), Mo-So, ab 10 bis 20 Uhr
- ZOB Altona, Mo-Fr, ab 16.30 bis 19 Uhr



01577/7707760

hallo@chriskochtuete.de

+++facebook.com/chriskochtuete oder auf Google (Eine Review wäre toll!)+++

Herzhafter Linseneintopf mit Gemüse und Mettenden

Es ist Feierabend. Glückwunsch:) Jetzt abschalten und entspannt kochen. Deswegen lies dir das Rezept vorab einmal komplett durch. Und leg dir schon mal Öl, Essig, Salz, Pfeffer, Zucker, ein Schneidebrett, ein Messer, eine große Pfanne und ein Kochlöffel bereit. So lässt es sich entspannt kochen. Und in ca. 30 min gibt's schon lecker Essen!

Wasser im Wasserkocher zum Kochen bringen (1P: 600ml/2P: 1,2l). **Zwiebel, Kartoffeln, Möhren** schälen und in kleine Stücke schnippeln. Ebenso die **Selleriestangen** (Form ganz nach Belieben:). Öl in einer großen Pfanne auf hoher Hitze erhitzen und alles hineingeben und ca. 5 Min anbraten. Währenddessen salzen (1P: 0,5 TL/2P: 1 kleiner TL), pfeffern und zuckern (1P: 0,5 TL/2P: 1 kleiner TL). Dann mit kochendem Wasser ablöschen und die **Brühe**, die **Linsen** sowie den **Senf** einrühren. Bei offener Pfanne ca. 30 Min köcheln lassen. Die **Mettenden** in nicht zu dünne Scheiben schneiden und gleich mit dazu geben. Bei Bedarf am Ende noch etwas Wasser nachkippen. **Petersilie** waschen und samt Stielen ganz klein schnippeln.

Den Eintopf in schöne, tiefe Teller geben und mit einem guten Schuss Essig würzen. Jetzt noch etwas Pfeffer aus der Mühle sowie die Petersilie drauf. 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

☞(10 davon ⤴= 1 Gratis-Tüte:)



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. 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.