

# Linseneintopf mit Räuchertofu

Zwiebeln klein schneiden und mit den Linsen in einem Topf mit etwas Bratöl anschwitzen. Mit Wasser ablöschen und bei geringer Hitze ca. 20 min köcheln lassen. Karotten klein schneiden, den Lauch in dünne Scheiben schneiden und beides hinzugeben. Den Räuchertofu in längliche Scheiben schneiden und in einer beschichteten Pfanne mit etwas Bratöl bei hoher Temperatur knusprig anbraten. Räuchertofu zu den Linsen geben und köcheln lassen, bis die Linsen gar sind. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Mit Baguette oder Spätzle servieren.

Das Rezept kann mit weiterem Gemüse und Gewürzen variiert werden. Wer mag, bestreut den Eintopf am Schluss mit frischem Schnittlauch.

Tipp: Die Kochzeit verkürzt sich, wenn man die Linsen über Nacht in Wasser einweicht. Das Rezept lässt sich gut mit Taifun Mini-Wienern ergänzen.

## *für 4 Portionen*

400 g	Räuchertofu
3	Zwiebeln
400 g	Berglinsen
2 EL	Bratöl
ca. 1 l	Wasser
2	Karotten
1-2 Stangen	Lauch
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
2-6 EL	Essig
<i>Variation:</i>	
1	Sellerieknolle
1	Knoblauchzehe
2-3	Lorbeerblätter
5-6	Gewürznelken
1 EL	Senf
1 EL	Gemüsebrühe, gekörnt
1 Bund	Schnittlauch

